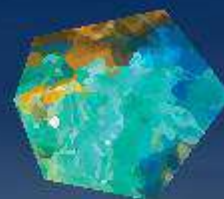




BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible

CLUBES DE PRODUCTOS PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE DEL ENOTURISMO Y EL TURISMO GASTRONÓMICO

Subsecretaría de Turismo de Chile

14 de junio de 2023



SALUDO SUBSECRETARIA VERÓNICA PARDO



**PRESENTES POR
UN MEJOR FUTURO**

Gabriel Boric Font
Presidente de la República de Chile



Verónica Pardo Lagos
Subsecretaria de Turismo

ESTRATEGIA PARA EL MEJORAMIENTO COMPETITIVO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE CHILE Y PLAN DE ACTIVACIÓN

VISIÓN

Posicionar a Chile en el mapa gastronómico de Sudamérica a 2030, atrayendo visitantes (nacionales e internacionales) motivados por la **diversidad de experiencias culinarias innovadoras y transformacionales** impulsadas por la creatividad empresarial.

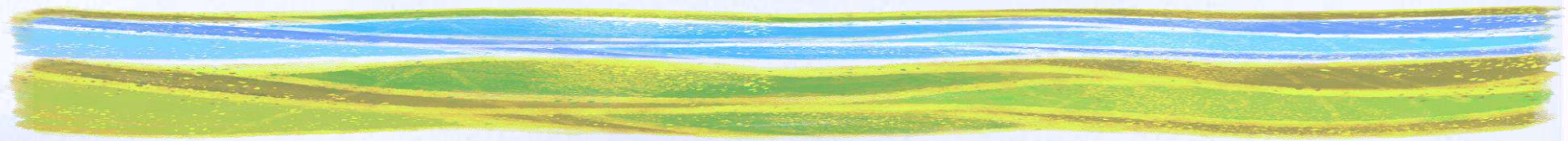
MISIÓN

Desarrollar un programa nacional, que ponga en **valor la riqueza y la diversidad de los elementos locales y regionales de patrimonio y cultura gastronómica**, que considere la participación de actores públicos y privados, y que fortalezca el impulso del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional.

RELATO

Chile, **país de contrastes, de clima perfecto y geografía soñada**. Una alargada franja que despierta a los pies de Los Andes y se duerme en las costas del pacífico. Los extremos de sus paisajes, escenarios e idiosincrasias cobran vida en su variada gastronomía. **Chile es variedad, es contraposición constante, es un abanico interminable de productos, personas, tradiciones y ritos.**

Club de cocina urbana (Urban Cuisine)	Club de gastronomía del pacífico austral (Southern Pacific Cuisine)	Club de gastronomía de los pueblos originarios (Native Cuisine)	Club de gastronomía tradicional (Tradicional Cuisine)	Club de cocina contemporánea (Contemporary Cuisine)							
Cocina de mercados	Cocina de interés especial (bares de pisco y vino)	Cocina costera y de caletas	Cocina de campo y mar	Cocina Aymara, Chango	Cocina Mapuche	Cocina de Rapa Nui	Cocina criolla	Cocina del asado y bebidas tradicionales (valles vitivinícolas)	Cocina chilota	Cocina patagónica	Cocina contemporánea



CLUBES DE PRODUCTOS

Una herramienta de **gestión** mediante la cual un grupo de empresas y organismos acuerdan, en un marco de **colaboración** público-privada, **trabajar juntos de una manera organizada**, con el objetivo de desarrollar, para un segmento específico de mercado, **nuevos productos o aumentar el valor de los productos existentes**



DESARROLLO DE PRODUCTOS

1)
Conoce
tu
público

2)
Conoce
tu
entorno

3)
Conoce
tu
competencia

4)
Define
las
bases
de tu
experiencia

5)
Define
acciones
y roles

6)
Diseña
lugares,
relatos
y utiliza
elementos

7)
Implementa
tu
experiencia

8)
Implementa
tu plan de
promoción

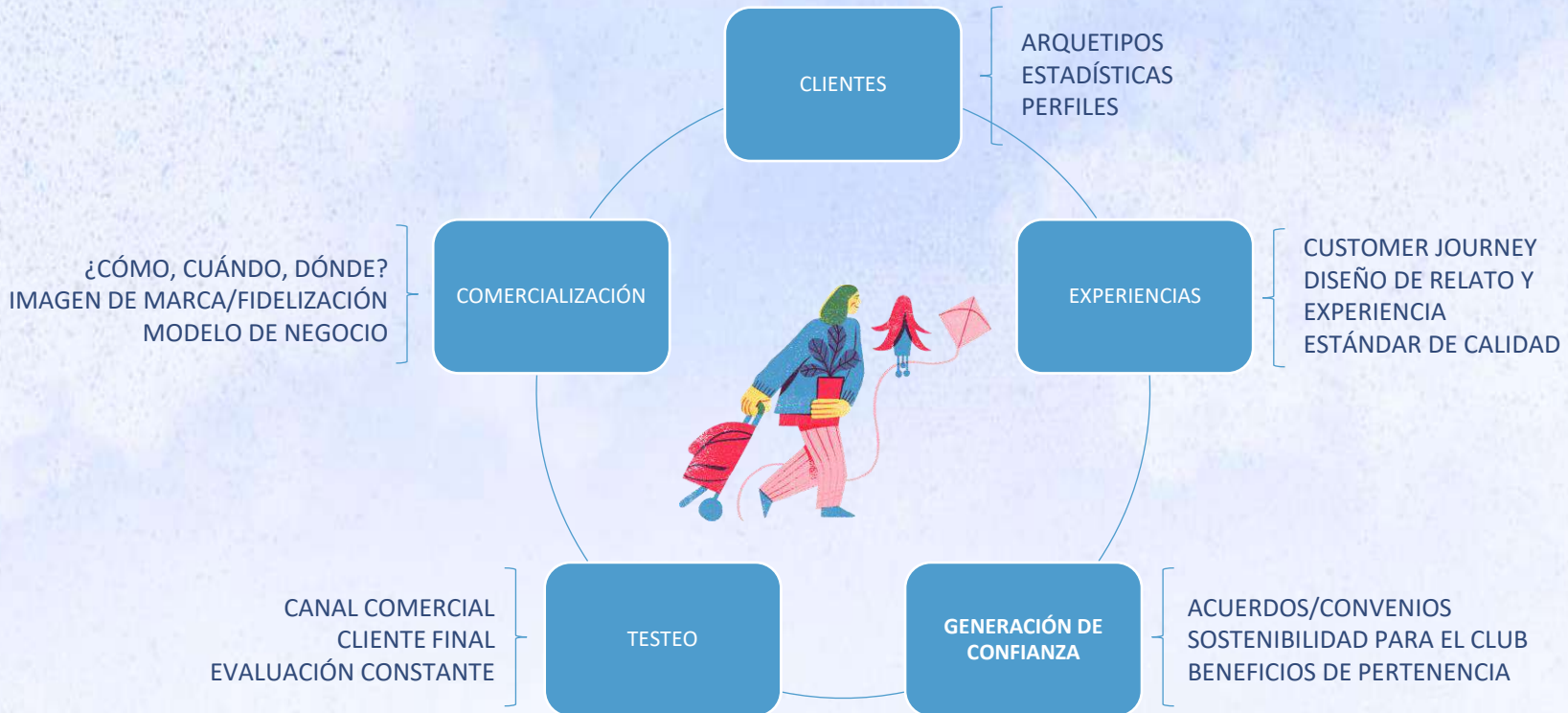
9)
Evalúa y
corrige



REQUERIMIENTOS BÁSICOS PARA CLUBES DE PRODUCTOS



CLUBES DE PRODUCTOS





Subsecretaría
de Turismo

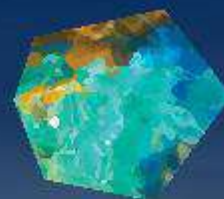
Gobierno de Chile



!Muchas gracias!



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible

CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD DEL SECTOR VITIVINÍCOLA CHILENO





LA SUSTENTABILIDAD ES PARTE DE LOS CUATRO PILARES ESTRATEGICOS DE VINOS DE CHILE

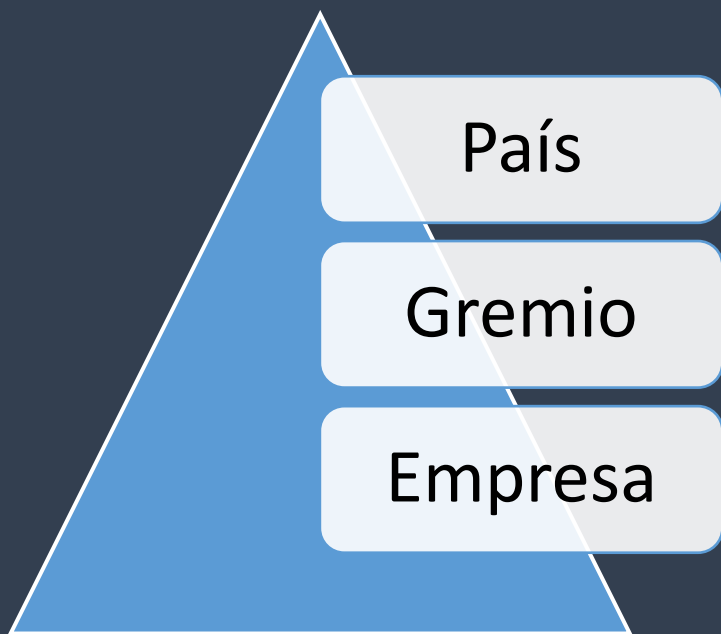
I.- Diversidad y Calidad

II.- Imagen país

III.- **Sustentabilidad**

IV.- Innovación

AMBITOS DE ACCIÓN



17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



Vinculación con otros programas /iniciativas



SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION



Programa Vino
Cambio Climático
y Biodiversidad
Chile



Programa Calidad de Viñedo



P1 Mejoramiento del Viñedo

Programa de Sustentabilidad



P2 Conservación de Vino



P3 Geología y Zonas Vitícolas



P4 Cambio Climático y Zonas Vitícolas



P5 Plaguicidas



P6 Biodiversidad



P7 Manejo Sustentable del



Agua



P8 Energía y GEI



P9 Responsabilidad Social



P10 Código de Sustentabilidad



P11 Proveedores





TENDENCIAS
GLOBALES



MERCADOS



VALORES
CORPORATIVOS



ÉTICA



IMAGEN
PAÍS



¿Porqué
trabajamos en
Sustentabilidad?

1 NO POVERTY



2 ZERO HUNGER



3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



4 QUALITY EDUCATION



5 GENDER EQUALITY



6 CLEAN WATER AND SANITATION



7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



10 REDUCED INEQUALITIES



11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



13 CLIMATE ACTION



14 LIFE BELOW WATER



15 LIFE ON LAND



16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS



17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





Alineados con la Agenda 2030

Objetivos de Desarrollo Sostenible



Homologación*
19 metas ODS



La Sustentabilidad no es sólo ambiental





CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD

ESTÁNDAR VOLUNTARIO Y CON UN AMPLIO ALCANCE



El Código de Sustentabilidad es una **certificación de carácter voluntario** orientado a incorporar prácticas sustentables en las empresas vitivinícolas chilenas, **socias o no socias de Vinos de Chile.**

A nivel nacional: Es una innovación única. No existen experiencias similares en el país. Proyecto exitoso como iniciativa colectiva y que ha sido implementado por un porcentaje significativo de las empresas exportadoras de vino.

A nivel internacional: iniciativa asociativa única. No hay ninguna iniciativa o certificación con el alcance de nuestro Código, dado principalmente por el enfoque de gestión, además de los ámbitos certificables, incluyendo el ambiental, social y económico.



IMPACTO DEL CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA



La innovación y ventaja del Código de Sustentabilidad para la industria, se expresa en que las viñas que ingresan al sistema de certificación

- Mejoran su capacidad de gestión.
- Introducen cambios tecnológicos (sistemas de riego más eficientes en el uso de agua, mejorar la eficiencia energética, creación y protección de corredores de biodiversidad, estrategias integradas en el control de malezas, equipamiento de bodegas, infraestructura, etc.)
- Disminuir los potenciales riesgos ambientales y sociales asociados a las actividades en la elaboración del vino.



Impactos a nivel comercial



Licitaciones específicas por parte de los monopolios nórdicos de alcoholes asociadas a vinos provenientes de viñas certificadas bajo el Código de Sustentabilidad (**Suecia, Finlandia y Noruega**). A su vez, se obtuvo un reconocimiento comercial del **monopolio de Ontario (LCBO)**, junto con la cadena **M&S de UK**. Todo esto ha contribuido a fortalecer la imagen del vino chileno a nivel internacional, aportando al posicionamiento de la industria vitivinícola.

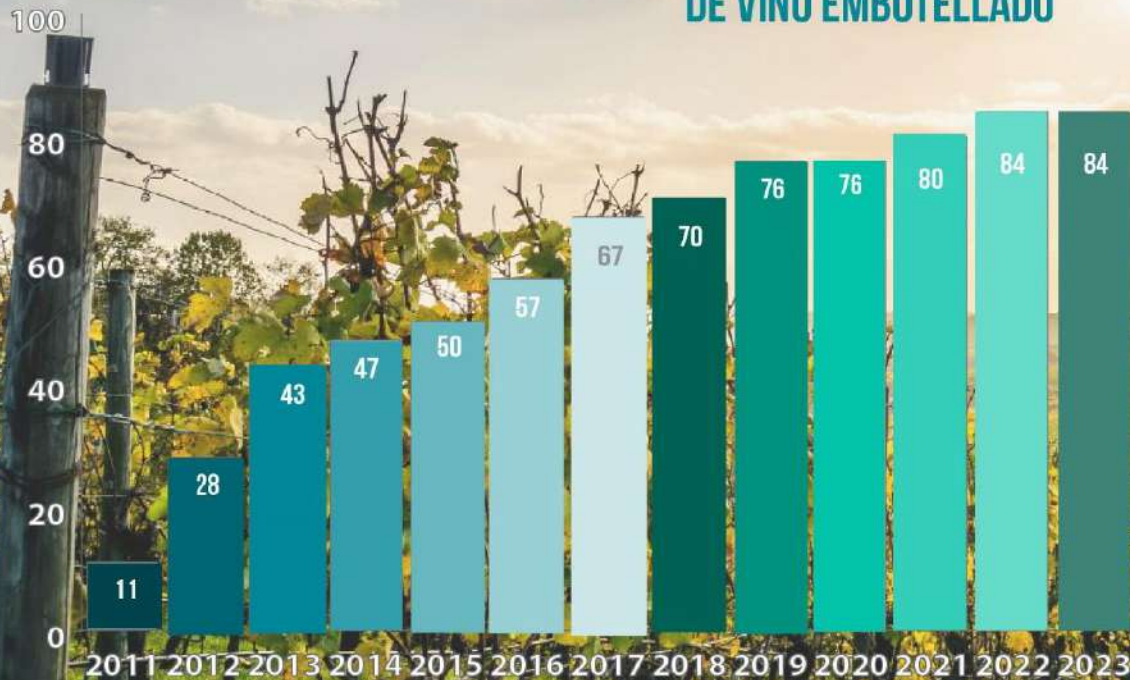
En marcha un proceso de reconocimiento con **AMFORI** una de las organizaciones europeas de comercializadores, más importante a nivel mundial.



VIÑAS CERTIFICADAS

84 VIÑAS QUE REPRESENTAN MÁS
DEL 80% DE LAS EXPORTACIONES
DE VINO EMBOTELLADO

10 VIÑAS CERTIFICADAS
EN EL ÁREA DE
ENOTURISMO SUSTENTABLE



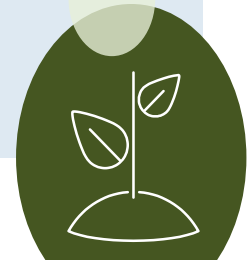
ÁREA
MORADA



“El Código Nacional de Sustentabilidad del Vino fue destacado en un estudio independiente, como la mejor práctica de sostenibilidad del sector exportador de agro alimentos chileno.”

Compendio de la evolución y avances en sustentabilidad del sector exportador agroalimentario chileno, 2019.

- Premios del Código de Sustentabilidad obtenidos: INNOVA+AGRO, Hub Sustentabilidad y GREEN AWARDS)





18 / 19
MAYO
2021



PREMIO
ECONOMÍA
CIRCULAR
2021

GREEN CHILE

A world leader in sustainability from vineyard to table.

Above and beyond their growing trend towards organic wine-making, the wine producers of Chile are some of the most expressly committed to sustainability in the world. Not limited

only to how they farm the vineyards, the Chileans assert that sustainable wine production should encompass three important aspects: It should be environmentally friendly, economically viable, and socially equitable. To this end, they have created one of the wine world's first sustainability certification standards, the Sustainability Code. Governed by Wines of Chile, the fledgling program covers practices in the vineyard (including soil management, erosion, pest and weed management, water protection), the winery (waste reduction and recycling, energy conservation, water management, emissions reduction), and the social context (ethics, community, working life quality, consumer commitment). Look for "Certified Sustainable Wine of Chile" on the label.

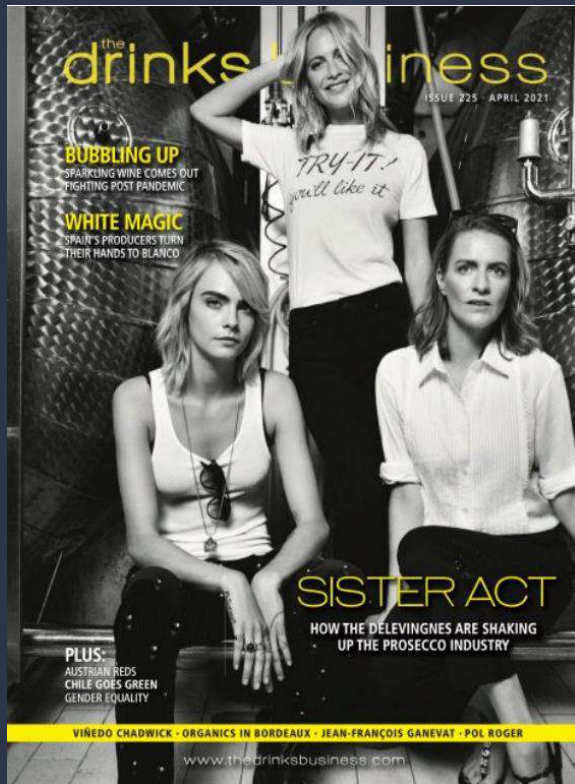


A Santiago-area vineyard worker heads out for the day. BOTTOM: A tasting gets underway at Errazuriz.



LCBO





CHILE'S GREEN revolution

Winemakers in the South American country have taken sustainability to their hearts, embedding it in the very fibre of their wineries, and their efforts are paying real dividends, as *Phoebe French* reports

OVER THE past 15 years, sustainability has been increasingly seen as an essential rather than optional requirement for Chilean wineries. With its climate, characterised by hot, dry summers, an abundance of sunshine and low disease pressure, Chile is a prime candidate to be a global leader in sustainability. But, with irrigation often a necessity and water an

For Life programme, CarbonNeutral, and the ISO-certification programme, and are also members of groups including International Wineries for Climate Action.

The Chilean government is also committed to the cause, and chief among its targets is the goal to be carbon neutral by 2050. It has set an annual emissions cap of 95 million tonnes of CO₂ equivalent

important 10 years ago," she says. "From modest beginnings to the reality of today, the way of producing wine, reducing waste and conserving the use of water has changed radically in Chile, but the bigger transformation has been the intention of the wineries to obtain international certifications that endorse these processes and methods of production."



The Drinks Business: Chile's green revolution 2021



“Esta es una iniciativa pionera y de alto impacto, que reafirma el compromiso de nuestro sector con la sustentabilidad. Tenemos una real oportunidad de fortalecer la imagen del vino chileno en grande, a través de un trabajo asociativo con base científica y reconocimiento internacional.”

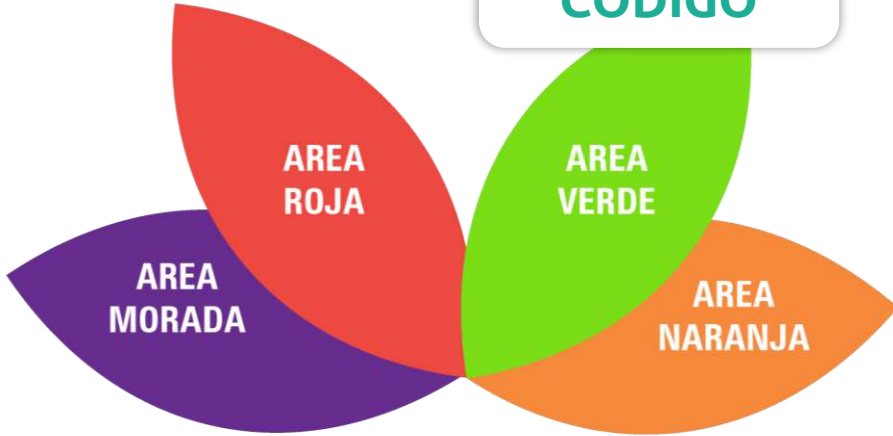


¿Qué es el Código?

El Código de Sustentabilidad es una certificación de carácter voluntario, orientada a incorporar prácticas sustentables en las empresas vitivinícolas, sobre la base de requisitos en cuatro áreas complementarias: verde, roja, naranja y morada.

El Código de Sustentabilidad se inició en 2011 (solo en viñedos) como respuesta al compromiso transversal de la industria nacional por lograr una producción responsable junto con la necesidad de utilizar los recursos naturales de manera eficiente y sustentable.

ÁREAS DEL CÓDIGO



AREA VERDE

Viñedo. Incluye los campos propios.



AREA ROJA

Proceso. Considera la bodega, planta de embotellado y otras instalaciones relacionadas con la producción.



AREA NARANJA

Social. Aplica a la compañía, incluyendo los campos, oficinas e instalaciones.



AREA MORADA

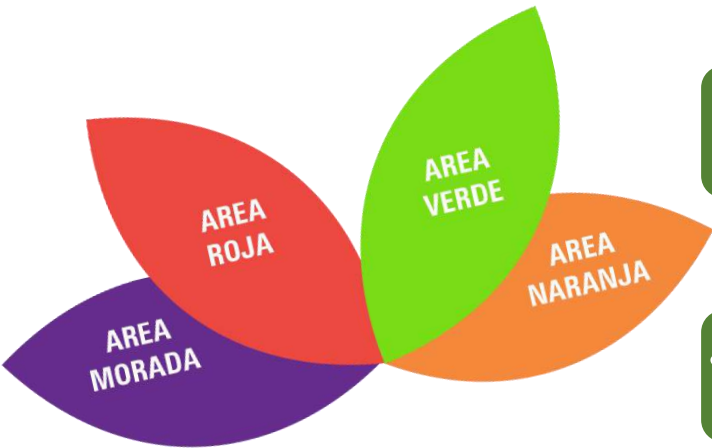
Enoturismo. Aplica a las instalaciones de la viña, donde se desarrollan los servicios enoturísticos.

N°	Requisito	Verificador Referencial	Puntaje
1	<p>¿Existe un Plan Nutricional, basado en análisis de suelo y foliar, realizados con la periodicidad indicada en el estándar y los rendimientos de años anteriores?</p> <p style="text-align: center;">Requisito crítico</p>	<ul style="list-style-type: none"> Plan Análisis de suelo y foliar 	<p>0: No existe un programa.</p> <p>6: Sí, existe un plan y análisis asociados.</p> <p>12: El plan se define en base a los resultados de los análisis y el rendimiento del viñedo.</p>
2	<p>¿Se aplican criterios objetivos para determinar: cantidad, época y fuente de nitrógeno a aplicar; de acuerdo al objetivo de producción y las características físicas y químicas del suelo?</p>	<ul style="list-style-type: none"> Criterios Fuente de Nitrógeno Plan Nutricional 	<p>0: No</p> <p>8: Sí</p> <p style="text-align: center;">Requisito general</p>

Rojo = Pregunta crítica

Negro = Pregunta general

281 REQUISITOS + 70 ENOTURISMO



764
PUNTOS

22
PREGUNTAS
CRÍTICAS

76
PREGUNTAS
GENERALES

Area Verde



520
PUNTOS

15
PREGUNTAS
CRÍTICAS

50
PREGUNTAS
GENERALES

Area Roja



872
PUNTOS

23
PREGUNTAS
CRÍTICAS

95
PREGUNTAS
GENERALES

Area Naranja



584
PUNTOS

15
PREGUNTAS
CRÍTICAS

55
PREGUNTAS
GENERALES

Area Morada



Documentación Importante

Existe un **Estándar de cumplimiento** y una **Lista de Chequeo** que contiene los requisitos y puntajes por área. Se cuenta además con un **Reglamento General**, el cual describe criterios, procedimientos y requisitos generales deberán implementar el Código de Sustentabilidad por lo menos tres meses antes a la auditoria. Existe la posibilidad de utilizar la opción “No aplica” para algunos requisitos no críticos y en casos muy justificados.

La certificación tiene una duración de 2 años.

Proceso de Mejora Continua

PRIMER CICLO

60%

SEGUNDO CICLO

75%

TERCER CICLO

90%

CUARTO CICLO

95%

24 meses desde la primera certificación

48 meses desde la primera certificación

72 meses desde la primera certificación

% DE EXIGENCIA

PRIMER CICLO

60% DE LA SUPERFICIE Y LITROS EN BODEGA

SEGUNDO CICLO

75% DE LA SUPERFICIE Y LITROS EN BODEGA

TERCER CICLO

90% DE LA SUPERFICIE Y LITROS EN BODEGA

CUARTO CICLO

95% DE LA SUPERFICIE Y LITROS EN BODEGA

% DE INSTALACIONES

Proceso de Auditoría



Proceso de Auditoria



La auditoría suele ser de 1 día por área. En el caso del área verde pueden ser 2 campos por día.



Las auditorías son cada dos años, con una auditoría interna el año que no hay evaluación externa.



El certificado es válido por un período de 24 meses.



Todos los incumplimientos de PC deben estar resueltos antes de que se pueda emitir un certificado.



Existe un período de resolución de No Conformidades.



Aprobación



**DE LOS REQUISITOS
CRÍTICOS**



**CUMPLIR EL % DEL CICLO
DE CERTIFICACIÓN EN QUE
SE ENCUENTRE LA VIÑA**



No Conformidades

- 01** 14 días corridos si la No Conformidad es de menor envergadura (documentación, instalación de señalética, etc)
- 02** 28 días corridos si la No Conformidad corresponde a la instalación de infraestructura, cambios al sistema de gestión, etc.
- 03** No Conformidad de mayor envergadura y que no puede ser resuelta en 28 días, existirá un plazo máximo de 6 meses para su implementación, previa autorización de Vinos de Chile.

Si las No conformidades no afectan la certificación de la viña, se podrán implementar y corregir en el siguiente período de certificación.

Empresas Certificadora



ÁREA VERDE



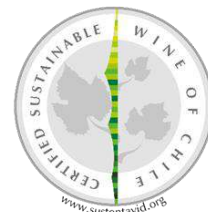


CAPÍTULOS

AREA VERDE



ÁREA ROJA





CAPÍTULOS AREA ROJA



ÁREA NARANJA





CAPÍTULOS AREA NARANJA



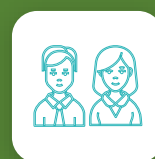
Clientes y consumidores

Enfocado en cumplir requerimientos de calidad, aspectos de consumo responsable y ventas éticas.



Proveedores

Involucra tanto a proveedores de uva como los de insumos secos y servicios. En este pilar se considera al estado.



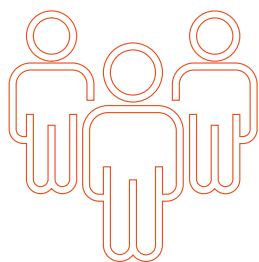
Trabajadores

Uno de los pilares más relevantes del área naranja y que involucra más requisitos.



Comunidad

La responsabilidad social de las empresas abarca su entorno local, y por lo tanto deben contribuir al desarrollo de las comunidades en las que se insertan.



El área naranja se desarrolla en base a 4 pilares principales, que engloban los 118 requisitos.

4 Pilares Área Naranja

ENOTURISMO SUSTENTABLE





CAPÍTULOS AREA MORADA



TOURS



DEGUSTACIONES



RESTAURANT

Corresponde al lugar físico de la empresa donde se desarrollan las actividades enoturísticas, que estén dentro de las instalaciones de la viña.



VENDIMIAS



TOUR BICICLETAS



SALA DE DEGUSTACIÓN

Corresponde al lugar físico de la empresa donde se desarrollan las actividades enoturísticas, que estén dentro de las instalaciones de la viña.



EVENTOS PRIVADOS



SALA DE VENTAS



PASEOS A CABALLO

Corresponde al lugar físico de la empresa donde se desarrollan las actividades enoturísticas, que estén dentro de las instalaciones de la viña.



Imagen viña Veramonte



viñas de Chile

HOSPEDAJE

PICNIC

TIENDA ARTESANÍA

Corresponde al lugar físico de la empresa donde se desarrollan las actividades enoturísticas, que estén dentro de las instalaciones de la viña.



Gestión General

Aspectos Generales: encargado, planes



Medio Ambiente

Gestión Ambiental: Evaluaciones.

Gestión Sustentable del Agua: Diagnóstico, planes, registro, indicadores, educación.

Ahorro y Optimización de la Energía: Diagnóstico, planes, registro, indicadores, educación.

Manejo y Gestión de Residuos: Planes, capacitaciones, instalaciones.

Protección de la Biodiversidad: Señalética, relatos, procedimientos de riego, análisis de zonas de alto valor ecológico.



Gestión General

Gestión General: registros de clientes, satisfacción de los clientes, competencias de los guías turísticos, análisis de riesgos, planes de emergencia, evaluación de desempeño.

Instalaciones del servicio Enoturístico: acceso a las personas con discapacidad, servicios higiénicos, acceso agua potable.

Consumo responsable: educación cliente y trabajadores, identificación de personas de riesgo, promover actitud responsable.



Aspectos Sociales

Salud y Seguridad Ocupacional: Programa, normas y procedimientos, botiquines, adhesión mutualidades.

Contratos, ingresos, jornadas de trabajo, desarrollo profesional:

Contratos de trabajo, descuentos legales, pago de horas extras, vacaciones, formación y capacitación.

Derechos Humanos: trabajo infantil, trabajo forzoso, no discriminación, explotación sexual, trabajadores inmigrantes, inclusión laboral.

Comunidad: identificación, planes de involucramiento, acciones, canales de comunicación.



Sustentabilidad Económica

Sustentabilidad Económica: encargado, planes financieros, indicadores.



Implementación y Seguimiento

Difusión del Código de Sustentabilidad: foco en los trabajadores.

Reclamos, Sugerencias y Mejora Continua: auditorías internas, canales de comunicación..



CERTIFIED SUSTAINABLE WINE OF CHILE



Certificate

Awarded to:

Viña San Pedro Tarapacá S.A.

Isla Maipo

Avenida Vitacura 2670, piso 16
Las Condes, Región Metropolitana

Standard

**SUSTAINABILITY CODE OF THE
CHILEAN WINE INDUSTRY**

VERSIÓN 4.0

Ecocert declares that "Viña San Pedro Tarapacá S.A. - Isla Maipo" complies with the requirements to grant the certification "Certified Sustainable Wine of Chile" with scope of the purple area - Enoturism.

Robin Aurora Ramakers
Fair Trade and CSR department manager
Ecocert Chile

November 4th, 2021
Valid from

November 4th, 2023
Valid to

CNS01 062011 002
Registration number

CNSV01ENO 20211104-002
Certificate number

VIU MANENT

SANTA RITA

MONTES

CASA SILVA

VSPT (CASA VALLE)

VSPT (ISLA DE MAIPO)

CASAS DEL BOSQUE

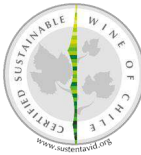
VSPT (CACHAPOAL)

COUSIÑO MACUL

VERAMONTE

10 INSTALACIONES CERTIFICADAS

MEJORAS



Identificar el nivel de alineamiento de la versión actual del Código Nacional de Sustentabilidad (CNS) con los estándares internacionales y certificaciones de países competidores del sector vitivinícola.

Normas internacionales	Principios Rectores de Empresas y Derechos Humanos
	Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)
Inversionistas	S&P Global: CSA Sector Bebidas
Sector Vitivinícola	Códigos/ Certificaciones de 4 países competidores: Sudáfrica; California; Nueva Zelanda; Portugal
Mercados	European Commission - Farm to Fork Strategy
	Leyes de debida diligencia (Francia, Alemania, Holanda etc)



BENCHMARK

Fortalezas del CNS



- ✓ *El CNS es profundo en su contenido y holístico en comparación con otros códigos sectoriales.*
- ✓ Estructura de fácil comprensión.
- ✓ Consideración transversal de **temas de Sustentabilidad** dentro de área naranja, ámbito social aplicado a toda la empresa campos, oficinas e instalaciones.
- ✓ Existencia del **subcapítulo** específico de **Derechos Humanos** dentro de área naranja, el cual considera varios Principios Rectores en DDHH.
- ✓ En general el capítulo naranja está bastante desarrollado en comparación a los otros estándares internacionales.

Oportunidades de mejora del CNS

- ✓ Incorporar algunos requisitos sobre calidad del aire y cambio climático.
- ✓ Analizar posibles capítulos de debida diligencia más en detalle y de transparencia e integridad.
- ✓ Revisar buenas prácticas de otros códigos de sustentabilidad.

BENCHMARK



Aspect area	SOCIAL ASPECTS										GOVERNANCE				
	Rights of Association	No discrimination	Fair remuneration	Decent working hours	Occupational health and safety	No child labour	Special protection for young workers	No precarious employment	No bonded labour	Ethical business behaviour	Auditor requirements	Quality oversight	3rd party auditing body	Scheme standard revision and stakeholder engagement	Board members

Scheme/program	SOCIAL ASPECTS										GOVERNANCE				
	Rights of Association	No discrimination	Fair remuneration	Decent working hours	Occupational health and safety	No child labour	Special protection for young workers	No precarious employment	No bonded labour	Ethical business behaviour	Auditor requirements	Quality oversight	3rd party auditing body	Scheme standard revision and stakeholder engagement	Board members

LODI Rules - California rules - Certified green																
Certified California Sustainable Vineyard and Winery (CCSW)																
Certified sustainable wine of Chile																
16 BSCI																
17 Bonsucro																
18 Sustainable Wineries for Climate Protection																
19 ISO 14001:2015																
20 ISO 45001:2018																
21 Krav																
22 EU Organic																
23 SMETA 6.1 (4 pillars)																
24 LIVE Certified (Low Input Viticulture & Enology, Inc)																
25 SIP Certified																
26 Wines of Alentejo Sustainability Programme (WASP)																
27 Fair Trade Certified- Agricultural Production Standard (APS)																
Freshcare Australian Wine Industry Standard of Sustainable Practice - Viticulture - SWA																
28																
29 Haute Valeur Environnementale HVE Level III																
30 Demeter Biodynamic Certification (International)																
31 Demeter Biodynamic Certification (USA)																
32 For Life																
33 SQNPI																
34 FairChoice Germany																
35 Terra Vitis																
36 Sustainable Wines of Great Britain																
37 Napagreen- NEW																
38 Sustainable Winegrowing New Zealand - SWNZ																

Cambios al estándar

Nuevas temáticas:

- Calidad de aire.
- Cambio climático.
- Packaging.
- Agricultura Regenerativa.
- Mecanismos de verificación de trabajo infantil.
- Planes de remediación en DD.HH, trabajo infantil y adolescente.
- Incorporación de indicadores con seguimiento.
- Revisión de puntos en general.
- Código de Autoregulación – Vinos de Chile.

Cambios sistema de certificación: anuales de

- Nuevo manual del auditor.
- Ciclo de certificación de 3 años con auditorías revisión de puntos críticos.
- División puntos EP y EM-EG.

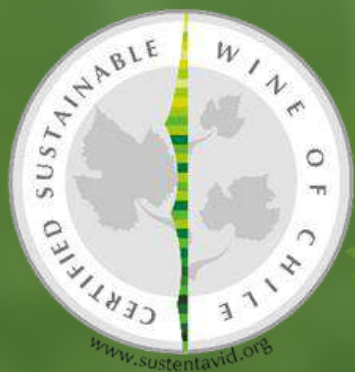
Logo





Cierre

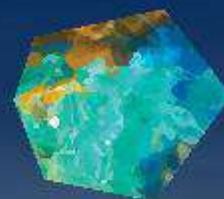
- El Código es una iniciativa voluntaria, abierta a cualquier viña de Chile y que ya ha cumplido más de 11 años.
 - Cuenta con reconocimientos nacionales e internacionales.
 - Hemos trabajado compartiendo información con otros países y otros rubros. La colaboración es clave en esto.
 - Hemos agregado una cuarta área de Enoturismo Sustentable, que se suma a la parte del Viñedo, Bodega-Planta de Embotellado y Social.
 - Los requisitos totales son 351 (98 área verde en viñedos, 65 área roja de bodega y embotellado, 118 área naranja que es la parte social y 70 área morada de enoturismo).
- Hemos estado en permanente contacto con compradores y entendemos que debemos trabajar todos juntos para lograr un buen entendimiento sobre el significado de la sustentabilidad y la forma de trabajar colaborativamente, reconociendo las condiciones ambientales y sociales que hay en las diferentes regiones vitivinícolas.
 - Reconocemos que hay ámbitos de acción que son de cada empresa, algunos del gremio y otros del país. Esto último involucra la situación institucional, leyes, políticas, instrumentos de fomento, investigación, etc.
 - El Código es parte de un conjunto de proyectos de I+D y eso le da una fortaleza especial.



Gracias y los invitamos a sumarse a esta iniciativa y a conocer más del Código de Sustentabilidad.



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible



MIGUEL TORRES

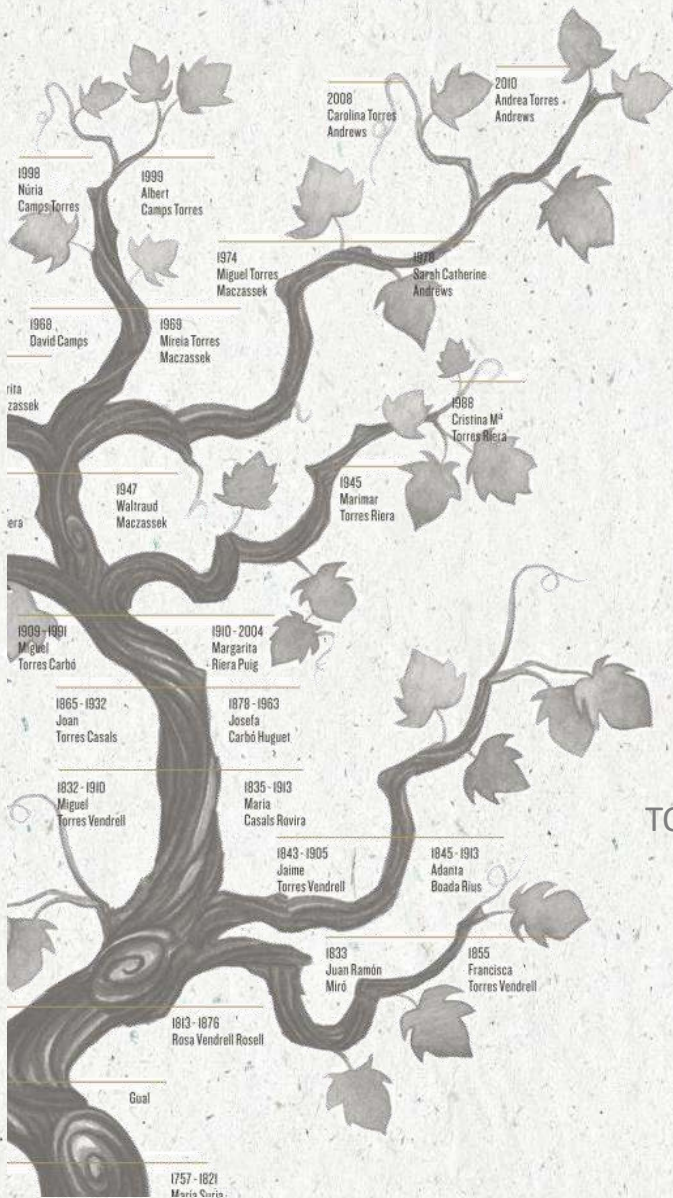
Chile

**ENCUENTRO:
VITICULTURA Y
ENOTURISMO**

14 DE JUNIO DE 2023

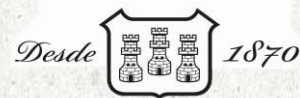


ORGANIC &
REGENERATIVE
WINES



JAIME
TORRES VENDRELL

FAMILIA TORRES



MIGUEL
TORRES VENDRELL



JOAN
TORRES CASALS



MIGUEL
TORRES CARBÓ



MIGUEL
TORRES RIERA



MIGUEL
TORRES MACZASSEK

**+300 años como viticultores y
150 años como productores de vino**



MIGUEL TORRES
Chile

MIGUEL TORRES CHILE

The Winery

1979

PRIMERA VIÑA
EXTRANJERA EN CHILE



MIGUEL TORRES

SOSTENIBILIDAD



PILARES DE LA SOSTENIBILIDAD

STRATEGIC PILLARS



INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION



ORGANIC

ENVIRONMENTAL CONCERNS



ORGANIC VITICULTURE



REGENERATIVE VITICULTURE



ORGANIC WINES



LAS MULAS
ANDICA
ALMADO



FAIR TRADE

SMALL PRODUCERS



ENVIRONMENT



FAIR TRADE WINES

ESTELADO
LA CAUSA
TITANES DEL VINO



INNOVATION

PIONEERS



RESCUE ANCESTRAL GRAPES VARIETIES



WINES

ESTELADO
LA CAUSA
MILLAPOA

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD



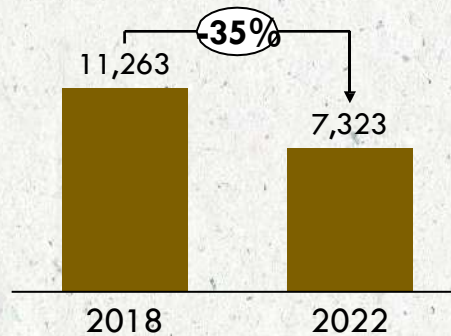
ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

RESULTADOS GENERALES DEL INVENTARIO DE GEI vs 2018 (año base)

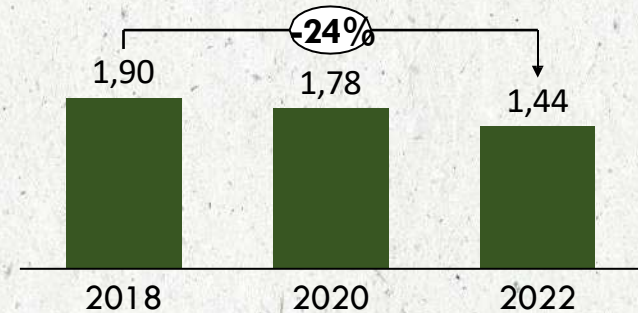


CO₂ FOOT PRINT

Resultado del inventario de GEI Corporativo 2022 [Ton CO₂ Eq.]



Intensidad [Kg CO₂ Eq. botella]



Externally Verified by LRQA

META: Reducción del 50% de la intensidad de GEI por botella, en comparación con el año base 2018

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

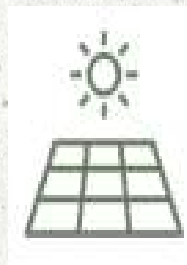
Desde el 2020

El 100% de la energía eléctrica proviene de fuentes renovables



ENERGÍA ELÉCTRICA

La energía total comprada proviene de energías renovables certificadas.



GENERACIÓN FOTOVOLTAICA

La energía fotovoltaica supone el 7,7% del consumo eléctrico total de la planta.



CALDERAS DE BIOMASA

En total, las calderas de biomasa corresponden el 33,9% de la energía térmica consumida.

Del total de energía consumida durante 2022, el 15,2% corresponde a Energías Renovables No Convencionales generadas IN SITU.



GESTIÓN ENERGÉTICA

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

El **95%** de los residuos son reutilizados o revalorizados



GESTIÓN DE RESIDUOS



88%

El principal residuo generado corresponde a material vegetal proveniente del proceso de vendimia (Orujos y Escobajos, siendo todos reincorporados al terreno como mejoradores de suelo.



7%

Residuos de procesos productivos que son sometidos a procesos de reciclaje (Plásticos, vidrios, cartón y residuos de vinificación)



5%

Corresponde a basura tipo domiciliaria

META: reducir en un 50% al 2030, los residuos tipo domiciliario, usando como base el 2020.

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

La importancia de la **Ley REP** en la Economía Circular

- 1 Progresiva reducción de materiales de empaque y pesos de botellas.



GESTIÓN DE RESIDUOS



565 gr.



380 gr.



ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

La importancia de la **Ley REP** en la Economía Circular



GESTIÓN DE RESIDUOS

2

Adhesión temprana y como Socios Fundadores del **GranSIG GIRO**



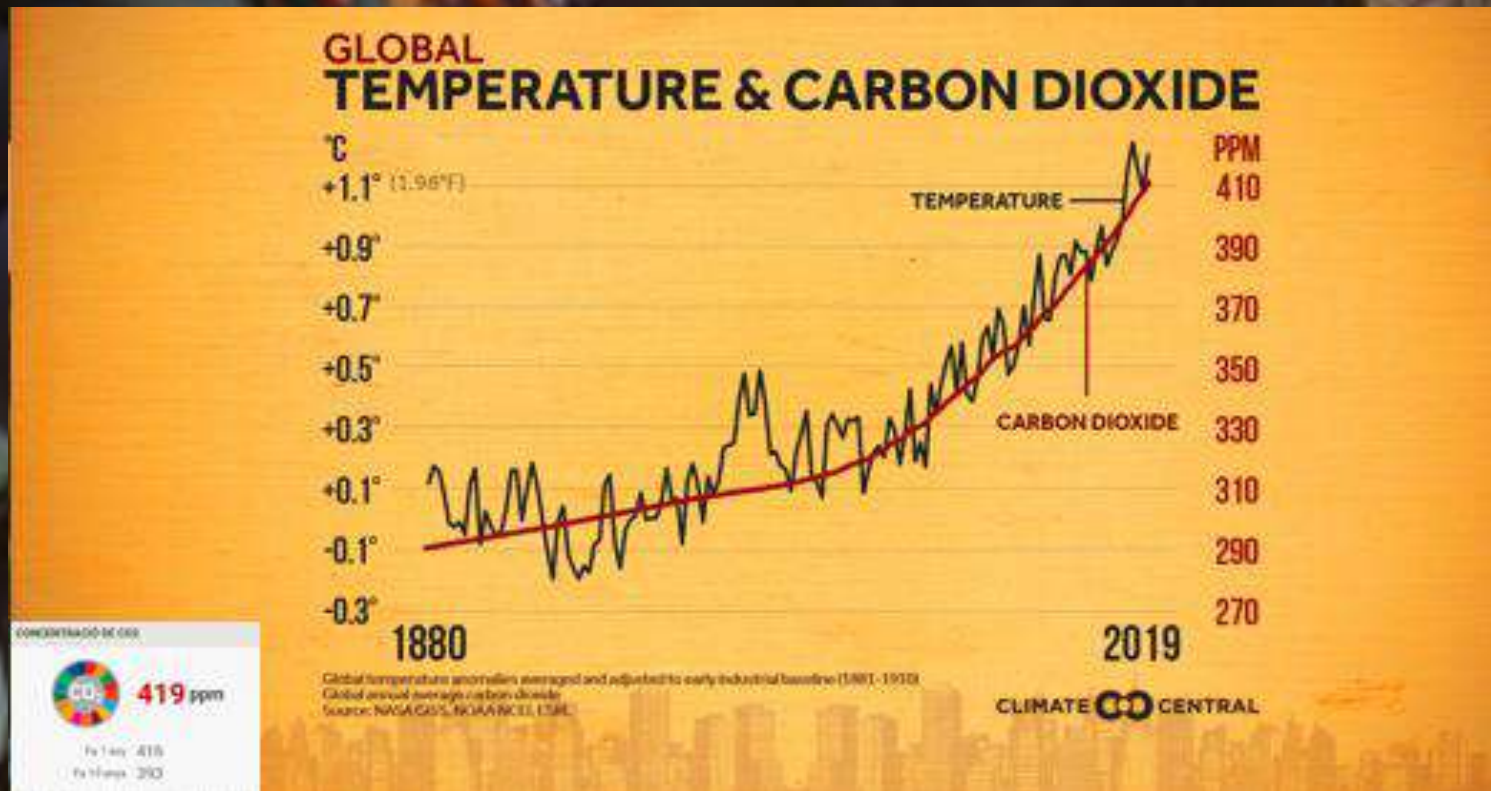
3

Programa de capacitación y promoción interna del reciclaje, que incluye un punto verde al interior de la viña, gestionado por **Quilvo Limpio**



A photograph of sheep in a field. In the foreground, a sheep with a dark face and thick white wool is looking towards the camera. To its left, another sheep is seen from the back, and a smaller lamb is grazing. The background is a blurred field with a fence and trees. A dark horizontal bar is overlaid on the middle of the image, containing the text 'AGRICULTURA REGENERATIVA' in white, bold, uppercase letters.

AGRICULTURA REGENERATIVA



AÑO 2008: TOMAMOS CONCIENCIA DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Incremento de las temperaturas, sequías, fenómenos atmosféricos, adelanto de la maduración, pérdida de acidez, incremento grado alcohólico, pérdida de frexcor.



Los modelos actuales de viticultura no están adaptados al cambio climático.

PREGUNTAS SIN RESPONDER

- ¿Por qué la viticultura convencional, ecológica o biodinámica no habla de las emisiones de carbono?
- ¿Por qué Europa ha perdido el 50% de la fertilidad de su suelo en los últimos 50 años?
- ¿Por qué se está acelerando la pérdida de biodiversidad en los ecosistemas?
- ¿Por qué es tan alta la erosión superficial del suelo en los viñedos?
- ¿Por qué los bosques capturan carbono y los viñedos no?

EXPERIENCIA EN ÁFRICA

- EN LA NATURALEZA, LOS GRANDES PASTIZALES SON CLAVE PARA RESTAURAR LA FERTILIDAD DEL SUELO.
- DINÁMICA: MOVIMIENTO CONSTANTE. SÓLO VUELVEN DESPUÉS DE MUCHO TIEMPO.



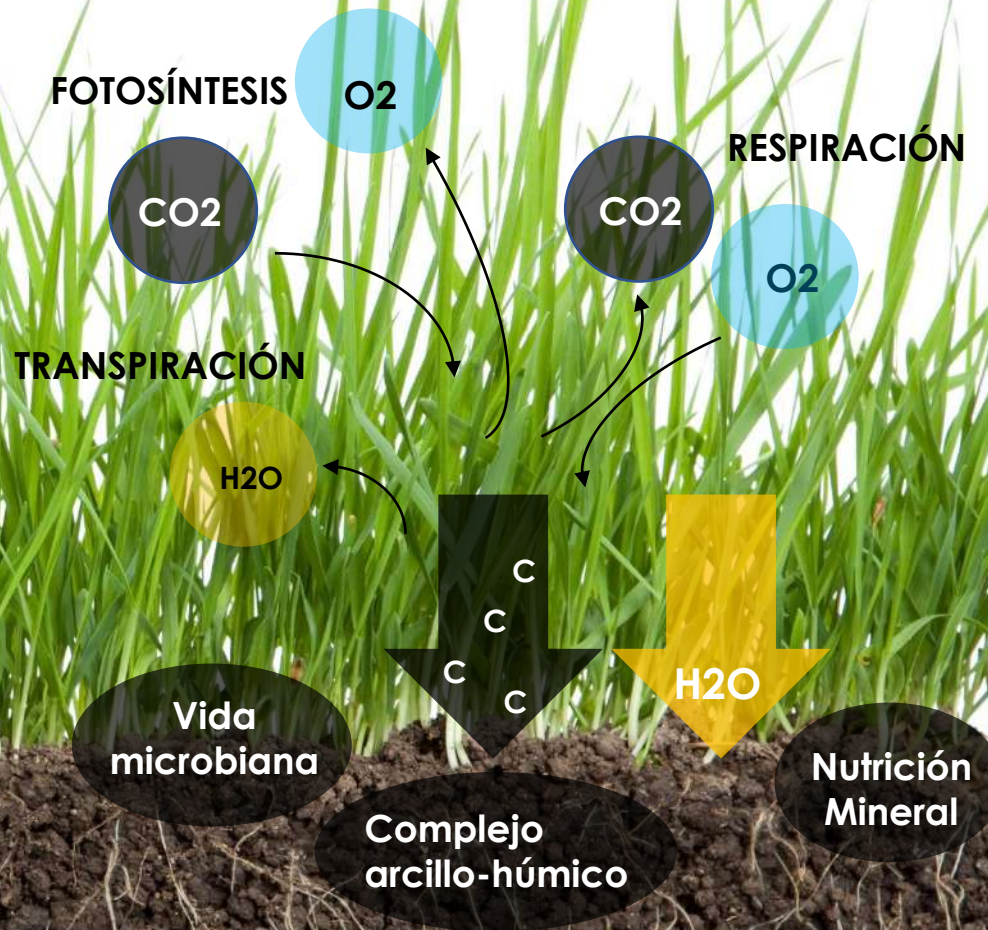
A photograph of a forest with tall, thin trees. Sunlight filters through the canopy, creating a warm, golden glow and casting long, soft shadows on the forest floor. The ground is covered in green moss and fallen leaves. A dark, semi-transparent rectangular box is overlaid in the center of the image, containing white text.

LA VITICULTURA REGENERATIVA ESTÁ BASADA EN UN
ÚNICO CONCEPTO SIMPLE

‘ IMITAR A LA NATURALEZA ’

LA BOMBA DE CARBONO

Mediante la gestión de la cubierta vegetal y el aumento de la fertilidad del suelo, podemos capturar el carbono atmosférico.





LAS PERSONAS COMO INICIO DEL CAMBIO

Las personas determinan el éxito o el fracaso del proyecto.

PUNTO DE PARTIDA



Analizar MO, microbiología, minerales y estructura del suelo.

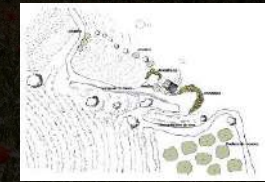
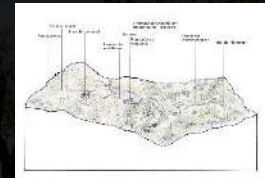
OBJETIVOS

A lo largo de 5 años, iniciar el proceso de regeneración

+1.500 ha

España + Chile

PLAN 10 AÑOS VISTA

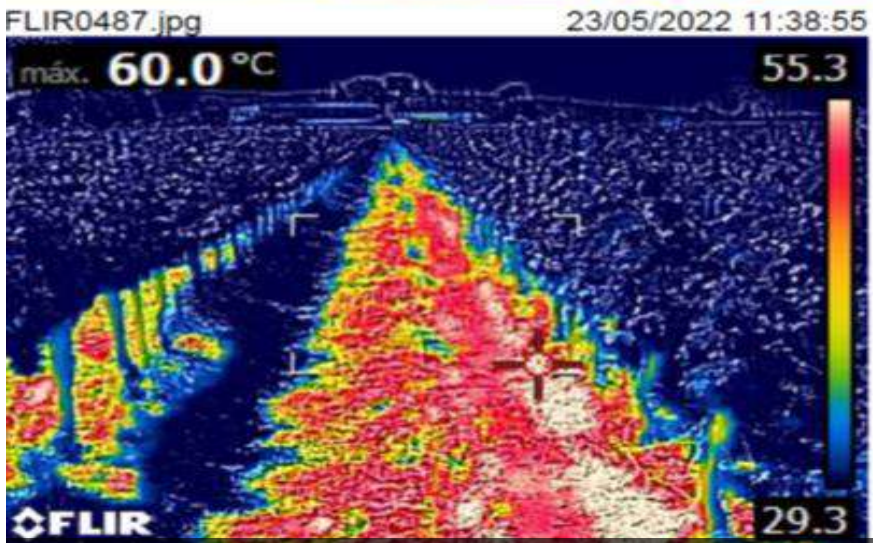
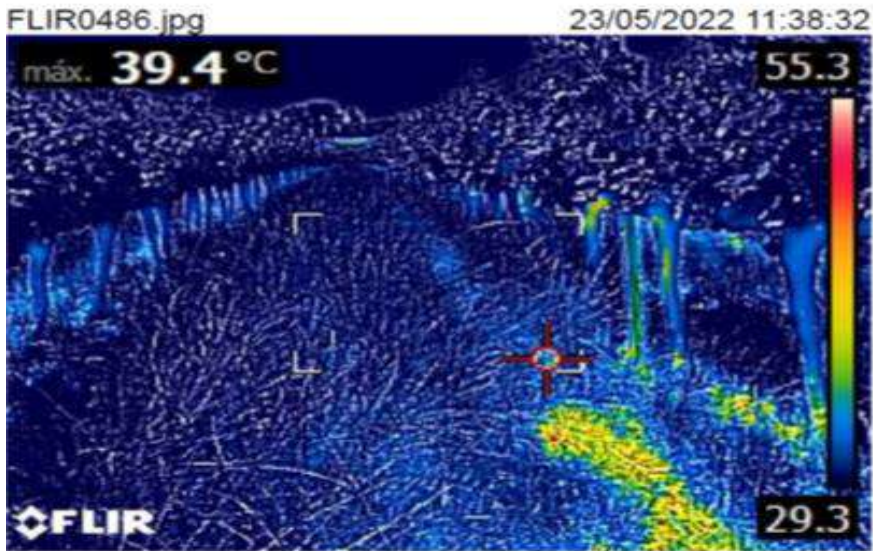


Parcelas
Inversiones
Calendario de trabajo

CUBIERTA VEGETAL



- Preserva la humedad/menos evaporación
- Enfría los suelos
- Protege contra la erosión
- Aumenta la MO
- Mejora la biomasa



Fotografías termográficas en Mas la Plana (cubierta vegetal vs. arado).
Diferencias en cómo afecta la temperatura al viñedo.

PLANIFICACIÓN DEL PASTOREO: ALTA DENSIDAD (Santa Digna)

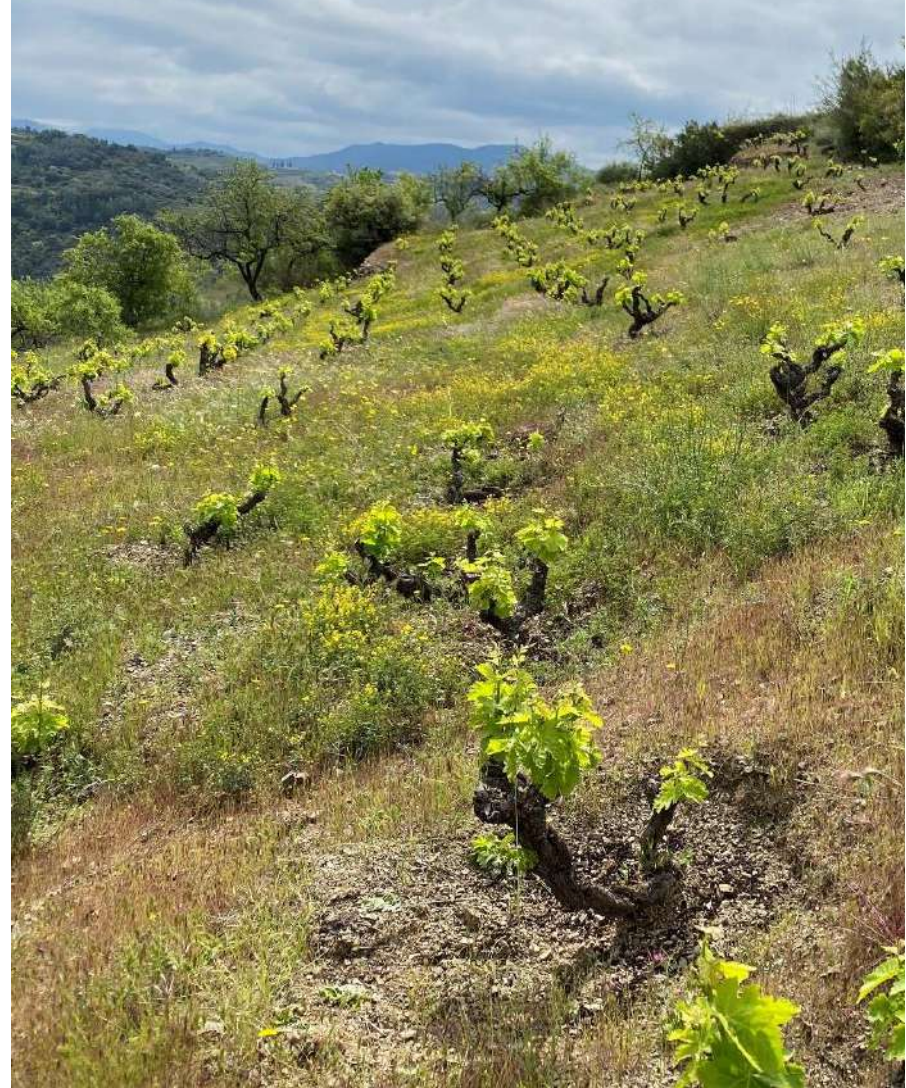
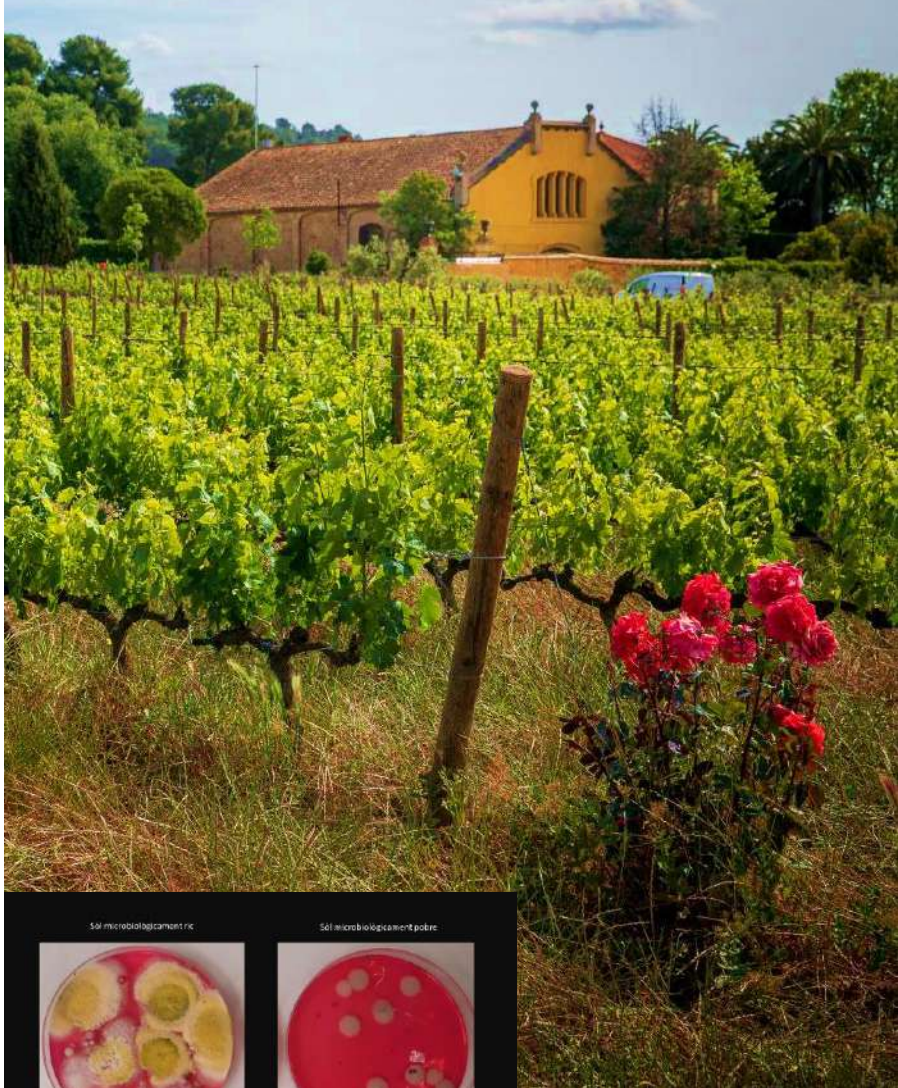




CONECTORES DE BIODIVERSIDAD



LA REGENERACIÓN ES UN PROCESO LARGO, PERO LOS RESULTADOS SON VISIBLES DESDE EL PRIMER AÑO



Mas La Plana.
DO Penedès

Mas de la Rosa.
DOQ Priorat



ORGÁNICO vs REGENERATIVO.
EROSIÓN DEL SUELO FINCA MILMANDA



ORGÁNICO/CONVENCIONAL vs REGENERATIVO PRIORAT

AGRICULTURA REGENERATIVA

AGRICULTURA CONVENCIONAL

Compost



Sarmientos de poda



Cubierta vegetal



- ✓ Reducción erosión del suelo
- ✓ Disminución degradación del suelo
- ✓ Reducción temperatura del suelo
- ✓ Incremento de retención de agua



Captura CO₂

Emisión CO₂



- Labrar
- Herbicidas
- Fertilizantes químicos
- Insecticidas

- × Mineralización de la materia orgánica
- × Sensibilidad a la erosión hídrica
- × Erosión eólica
- × Pérdida estructura del suelo

FRACASOS EN LA TRANSICIÓN

1. Falta de vision holística
2. Querer ir por libre. Sin asesoramiento.
3. Mala gestion de la cubierta vegetal:
 - No siega en época de sequía
 - No siega ante riesgos de heladas
4. Gestión de la labranza.
5. Implementación en viñedos muy jóvenes
6. Falta de abonado/Nutrientes
7. Equipo Humano y Propiedad./Expectativas





“ Suelos vivos contra el cambio climático ”

<https://www.viticulturnaregenerativa.org/>

LA ASOCIACIÓN



7.402.000 ha de viñas en el mundo

OIV, 2019

**Preservar la fertilidad de nuestros suelos es
preservar la Tierra para las generaciones futuras.**

A landscape photograph showing a vineyard on a hillside. The foreground is filled with rows of grapevines supported by wooden posts. Several sheep are grazing in the field. In the background, there is a dense line of trees on a higher slope under a clear sky.

RODRIGO CONSTANDIL

**SUBGERENTE DE SOSTENIBILIDAD Y
CALIDAD**

rconstandil@migueltorres.cl

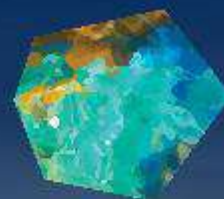


MIGUEL TORRES

Chile



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible

En el Camino de la Sostenibilidad



HOLISMO

- Es la perfecta fusión entre el hombre y la naturaleza expresada en un todo.
- En VIK los conceptos de ciencia, tecnología y conocimiento son nuestra base, la pasión es nuestro motor y el vino es la expresión de nuestro arte.
- Nuestros vinos holísticos son el resultado de un magnífico terroir trabajado con las mejores técnicas y prácticas vitivinícolas que puedan existir, en conjunto con un trabajo de excelencia en la protección y mejoramiento del medio ambiente, del desarrollo humano y social, de la arquitectura y del arte.

SOSTENIBILIDAD: COMPROMISO A LARGO PLAZO

- En Millahue está nuestro tesoro.
- Somos parte de un entorno y comunidad que respetamos y cuidamos.
- Buscamos proteger su ecosistema ambiental y social a través de nuestras prácticas agrícolas y enológicas.
- Participamos activamente en la comunidad, compartimos con ella nuestro conocimiento, la escuchamos y visibilizamos.
- Pero sobre todo, somos conscientes de que nuestra mayor responsabilidad es generar empleo de calidad y entregar oportunidades para nuestros trabajadores.

PILARES

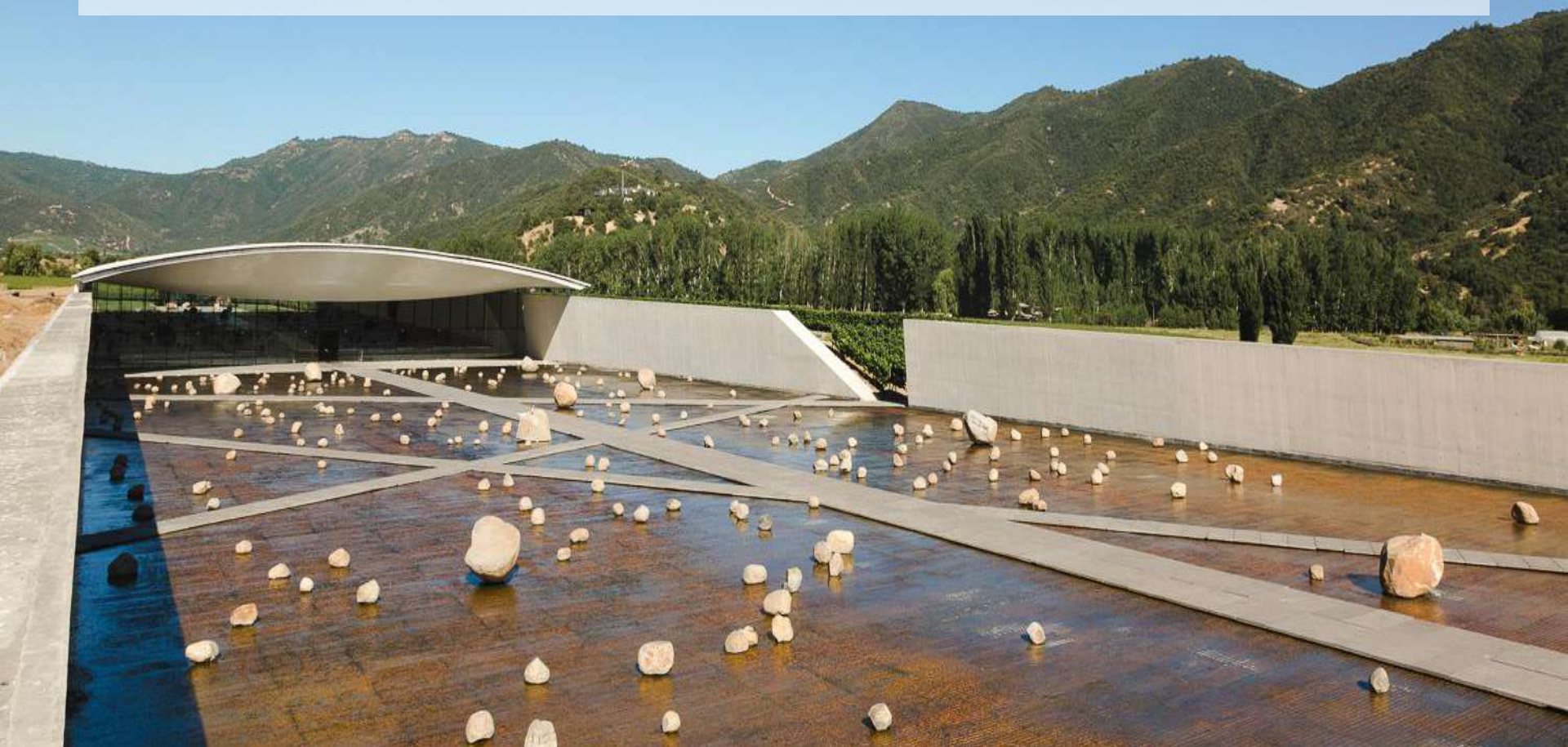


- Con el objetivo de posicionar la “experiencia VIK” como una de las más valoradas del mundo, hemos definido 4 pilares en los que nos enfocaremos para seguir fortaleciendo nuestra estrategia de sustentabilidad:
 - ✓ Calidad
 - ✓ Experiencia enológica
 - ✓ Marca
 - ✓ Responsabilidad Social

ENERGÍA RENOVABLE



El 100% de nuestra energía proviene de fuentes renovables



CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD



- El 2022 obtuvimos nuestra primera certificación de Código de Sustentabilidad de Wines Of Chile
- Con esto solidificamos nuestro compromiso con la naturaleza y reconocemos que los procesos productivos, económicos y sociales están en equilibrio con el medio ambiente

ARQUITECTURA SUSTENTABLE



- El espejo de agua enfría naturalmente la sala de barricas permitiendo que la misma humedad regule la temperatura
- El techo de la bodega permite entrada de luz natural sin uso de energía eléctrica.



VINICULTURA SUSTENTABLE



- Promovemos prácticas vitivinícolas amigables con el medio ambiente.
- La fermentación es espontánea, sin levaduras añadidas.
- Realizamos el método del “riego en invierno” es decir el uso de lluvia artificial para no llegar al verano con una planta con un nivel de escasez de hidratación innecesario.
- Cosechamos de noche y en forma manual

BARROIR: BARRICA & TERROIR



- Las barricas francesas usadas y nuevas se tuestan con madera de los robles caídos de nuestras colinas lo que permite elaborar barricas personalizadas en nuestra propia tonelería, las cuales otorgan al vino el sabor de nuestro terroir proveniente de árboles centenarios que cumplen su ciclo de vida.

AMPHOIR: AMFORA & TERROIR



- El material es una combinación de arcilla y caolinita de Millahue, tierras y suelos que provienen de nuestro propio viñedo.
- La arcilla permite la micro oxigenación de los vinos agregando notas minerales, sabores y aromas únicos de Millahue.



PROMOCIÓN Y DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA CHILENA Y ELEMENTOS CULTURALES

- **Productores locales:**
 - La viña potencia productos de proveedores locales y PYMES.
 - Promovemos recuperación de variedades de productos endémicos en peligro de extinción, como el “Tomate Rosado” y el “Tomate Tenca”.
 - Trabajamos para ayudar a salvar estas y otras especies de plantas reproduciéndolas, cosechando las semillas y compartiéndolas con otros productores locales y aquellos interesados en la conservación.
- **Enoturismo holístico:**
 - Buscamos promover las prácticas ecológicas de la viña hacia nuestros visitantes.
 - Los huéspedes están invitados a buscar su propia comida, que se cocina y se sirve al aire libre o mediante degustaciones de semillas y flores comestibles dirigidas por el chef, clases de cocina, maridajes de vinos y degustaciones especiales.

- Patrocinio de la escuela de fútbol de San Vicente de Tagua Tagua:
 - Proyecto deportivo-formativo desarrollado para ofrecer a niños y niñas un contacto con el deporte después de 2 años de cuarentenas y pandemias, utilizando el fútbol como medio de formación.
- Alianzas Académicas
 - La viña genera permanentemente alianzas académicas con actores relevantes en la región para ser parte de estrategias de desarrollo locales
- Emprendimientos Locales
 - También se promueve el vínculo con emprendimientos de la zona, para impulsar las actividades en la zona, propulsar el turismo local y desarrollar acciones para preservar la biodiversidad generando áreas de protección.

Somos conscientes de nuestra responsabilidad
al habitar este lugar.

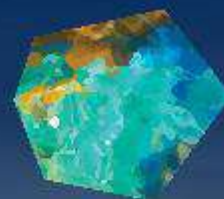
Cuidamos particularmente nuestro consumo de agua y de
energía con ayuda de la mejor tecnología.

Minimizamos también nuestra generación de residuos y de
emisiones de gases de efecto invernadero.





BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible

RUTA DEL VINO CACHAPOAL



Patrimonios de la
Humanidad



Ecoturismo



Fotografía de
paisajes



Observación de flora
y fauna



Parques y reservas
nacionales



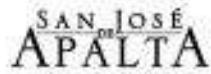
Cabaigatas

Valle del Cachapoa

- 500 años de historia
- Fundada en junio 2019 /
Marzo 2020
- 19 viñas + 5 hoteles



Quienes somos



Misión



“Nuestra misión es posicionar la D.O. Cachapoal como productor de vinos diversos y ofertas turísticas de alta calidad., articulando a la mayor cantidad de actores pertenecientes a la región y manteniendo un firme compromiso ambiental, económico y social”



Visión



“Ser uno de los valles vitivinícolas y enoturístico más destacados a nivel nacional por la calidad de sus productos y servicios. Ser reconocidos también a nivel internacional contribuyendo a la promoción del vino chileno y de la región de O’Higgins”



ENOTURISMO SOSTENIBLE

Enoturismo sostenible es una forma de turismo centrada en las experiencias relacionadas con el vino los viñedos, que se lleva a cabo de manera ambientalmente consciente y socialmente responsable.

- Conservación del entorno
- Participación de la comunidad local
- Valor cultural
- Turismo responsable



Conservación del entorno

Las bodegas y los viñedos sostenibles implementan prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, como el uso de métodos orgánicos o biodinámicas, la conservación del agua y la protección de la biodiversidad local.

40% DE LAS BODEGAS CERTIFICADAS
100% OFERTA HOTELERA CON CODIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE
SUSTENTABILIDAD



Participación de la comunidad local

El enoturismo sostenible busca involucrar a la comunidad local en sus actividades, promoviendo la contratación de personal local y la colaboración de productores y proveedores locales. También fomenta la participación de la comunidad en la toma de decisiones y la planificación del turismo.

- Participación en gobernanza del destino Alto Cachapoal
- Socio activo del comité de regional y nacional de Enoturismo Chile
- Eventos gastronómicos con chef locales
- Vinculación con la academia Aiep y U de Talca



Valor cultural

El enoturismo sostenible destaca la importancia de la cultura y la historia vitivinícola de una región. Promueve la preservación de tradiciones y técnicas locales, y busca proporcionar a los visitantes una comprensión más profunda.

- Asociatividad con viñateros campesinos y chacoleros
- Vinculación con gremio gastronómico, compromiso con la promoción del patrimonio agroalimentario.
- Encadenamiento productivo con turismo rural
- Montaje de fiestas de vino con artesanía local y bandas locales.



Turismo responsable

Las bodegas y los viñedos sostenibles se comprometen a ofrecer experiencias turísticas de calidad, donde los visitantes pueden aprender sobre el proceso de producción del vino, participar en catas y recorridos educativos.

- Promover experiencias innovadoras, desde un relato común hasta la particularidad de cada asociado
- Concientización de la cultura del vino con un trabajo con municipios y también con la academia y público en general
- Trabajo asociativo con prensa local y Casino Monticello



• Próximas acciones

- Creación de centro interpretativo
- Alianza con Senadis para concientizar y propiciar el desarrollo de experiencias enoturísticas inclusivas.
- Día del vino junto a las Viñas de Colchagua.
- Adherir a socios de la ruta a compromiso buenas prácticas sustentables.



Invitación a ser cada día más sustentable

“Vemos en la sustentabilidad, tanto ambiental como social, un camino poderoso hacia la innovación y es una parte crucial de nuestras estrategias de crecimiento”.

Mark Parker, Ceo Nike

La innovación guiada por pequeños agricultores, adaptada a circunstancias locales y sustentables para la economía y el ambiente será necesaria para asegurar la seguridad alimentaria del futuro”.

Bill Gates

“Ser sustentables no es sólo lavar las culpas ni sólo cuidar el medio ambiente, sino ser socialmente justo, responsable con el ambiente y, por lo tanto, también económicamente viable”.

Cecilia de Coya de Rivello



GRACIAS

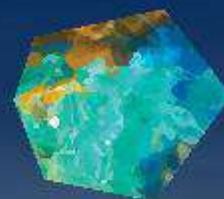
IG: Cachapoalrutayvinos
www.cachapoalwines.cl

Valeria Gallardo Mendoza
Ingeniera E en Administración Turística





BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible



Enoturismo

Chile

*Unión de 2 industrias en un
proyecto asociativo de largo plazo*



Enoturismo Chile

1. Contexto
2. Estrategia
3. Avances y desafíos



CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL VINO PARA CHILE?



Chile es el 4º exportador mundial de vino y e 1º del nuevo mundo

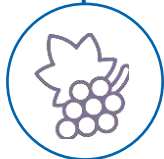
Source: ODEPA, 2018

En Chile existen 800 bodegas activas
394 Viñas exportan (76% pymes)

139.000 há. Sup.,
93,5% elaboración de vinos;
Maule 40% del total

El vino chileno llega a más de 150 países

En el mundo se beben 160 copas/minuto de vino chileno



18

Valles a lo largo de Chile

DIVERSIDAD

17

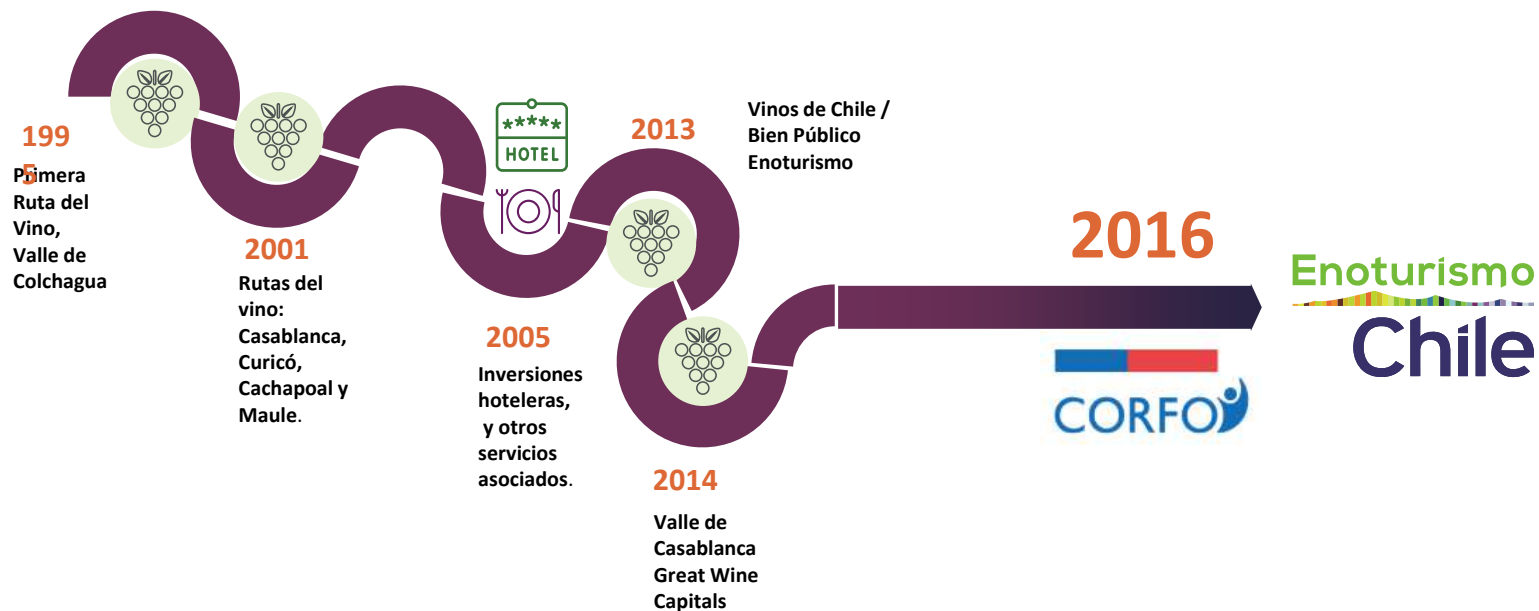
Valles con Enoturismo

VALLES VITIVINÍCOLAS DE CHILE



ENOTURISMO EN CHILE...

CAMINO RECORRIDO





OFERTA



MERCADO



INTEGRACIÓN

EJES

BRECHAS PRIORIZADAS

INVERSIÓN Y COMPETITIVIDAD

Escasa diversificación y sofisticación de la oferta enoturística

CAPITAL HUMANO

Bajo desarrollo y certificación del capital humano asociado al sector

PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN E INTELIGENCIA DE MERCADO

Ausencia de estrategia de promoción y comercialización enoturismo

Ausencia de un sistema de inteligencia de mercado

SUSTENTABILIDAD Y CALIDAD

Bajos niveles de calidad y sustentabilidad en la oferta

GOBERNANZA

Falta de coordinación público-privada y de sinergias interregionales

Gobernanza: 18 entidades

Líderes Sectoriales



José Miguel Viu
Presidente
PEM Enoturismo Chile



Claudio Cilveti
Gerente General
Vinos de Chile



Helen Kouyoumdjian
Vicepresidenta Ejecutiva
FEDETUR



Daniella Gillore
Representante
MOVI



ENFOQUE TERRITORIAL



PARTICIPACIÓN E INTEGRACIÓN

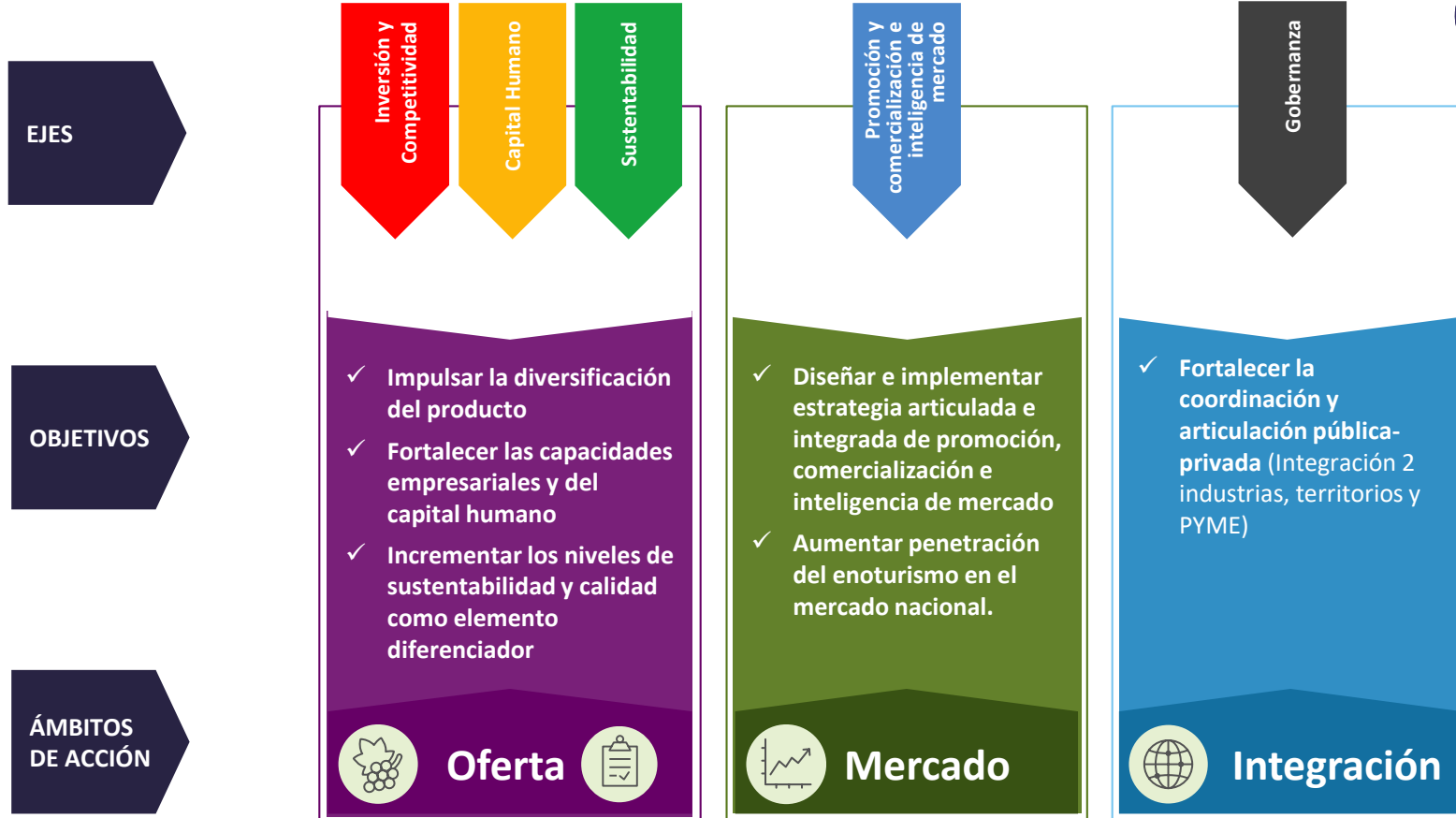


COORDINACIÓN PÚBLICO PRIVADA



ASOCIATIVIDAD

Plan de acción a 10 años



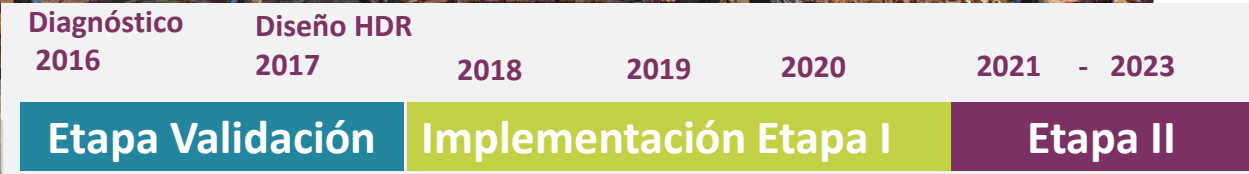


**ACTIVIDAD IMPERDIBLE
TURISTAS CHILENOS Y
EXTRANJEROS**

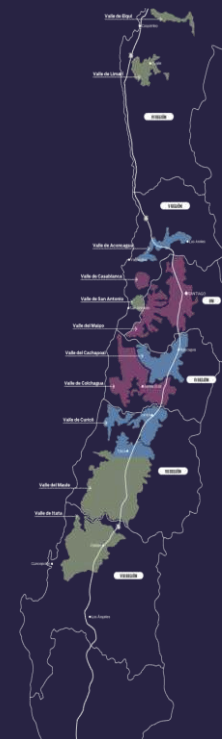
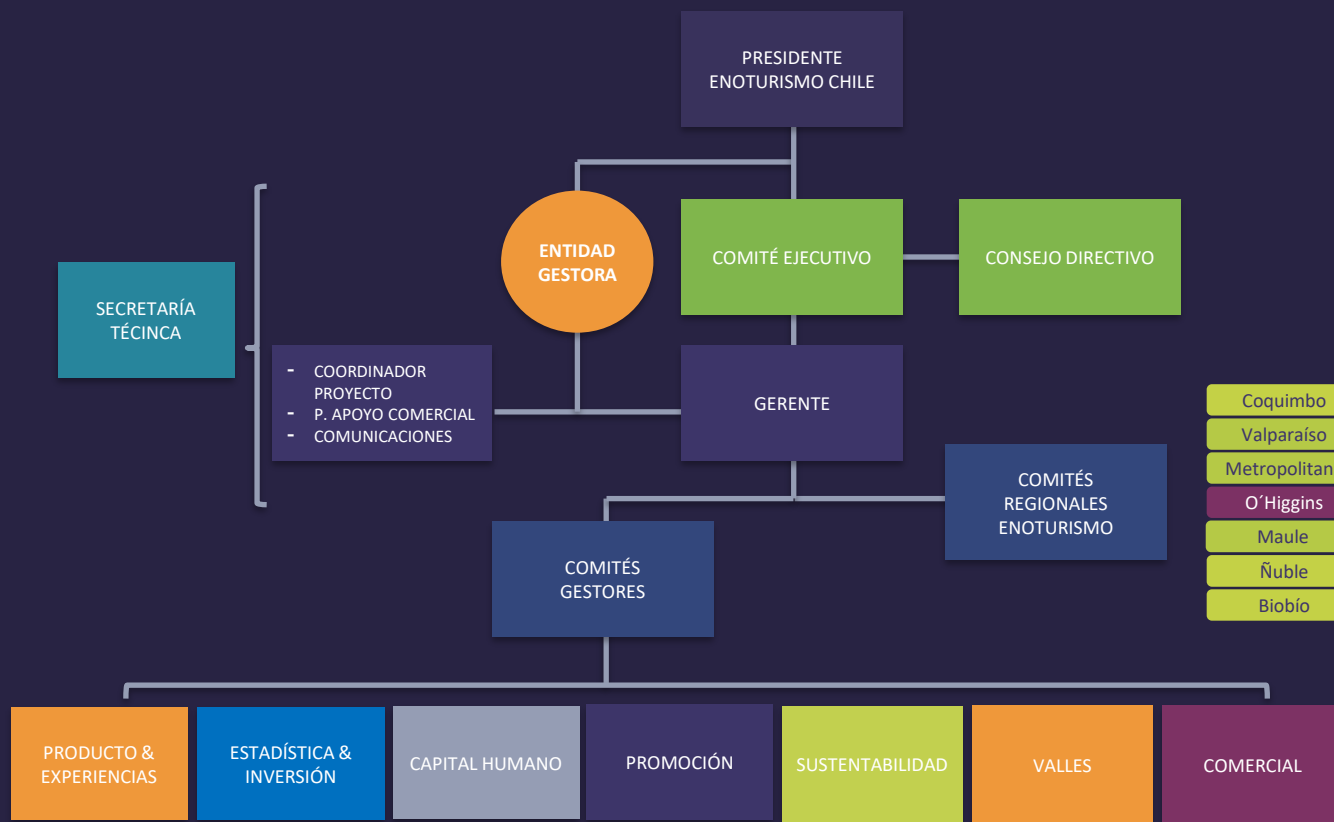
**OFERTA INTEGRADA,
DIVERSA, SUSTENTABLE,
DE CALIDAD Y
REPRESENTATIVA DE
CADA TERRITORIO**

**INCREMENTAR LAS
VISITAS Y CAPTURAR
UN MAYOR GASTO
POR TURISTA**

**DESARROLLO DE LOS
VALLES VITIVINÍCOLAS**



GOBERNANZA – MODELO OPERATIVO



Gobernanza

INSTITUCIONALIDAD PARA EL ENOTURISMO

Enoturismo
Chile



HOJA DE RUTA (ETAPA 1)

5 Ejes



13
iniciativas
HDR

Principales Iniciativas 2018 - 2020

1. Activación fondos concursables CORFO para inversión y asociatividad
2. Creación e implementación Curso nivel 1 - Guía de Turismo con especialidad - Enoturismo
3. Estrategia de promoción para el mercado interno con activación de campañas.
4. Digitalización del sector: Sistema de Gestión, comercialización y medición del sector (Enticket)
5. Creación 4ta área Enoturismo en el código sustentabilidad Vino
6. Articulación y gestión de gobernanza multinivel (nacional /regional o reg)
7. Crear la Institucionalidad sector



+ de 1500
beneficiarios
en la red
+ 820 en 2020

ADAPTACION Y OPORTUNIDADES

AJUSTES PRODUCTO DE LA PANDEMIA – PERSPECTIVAS FUTURAS

1 CONTENCIÓN

Empresas
Empleo
Seguridad y Salud personas

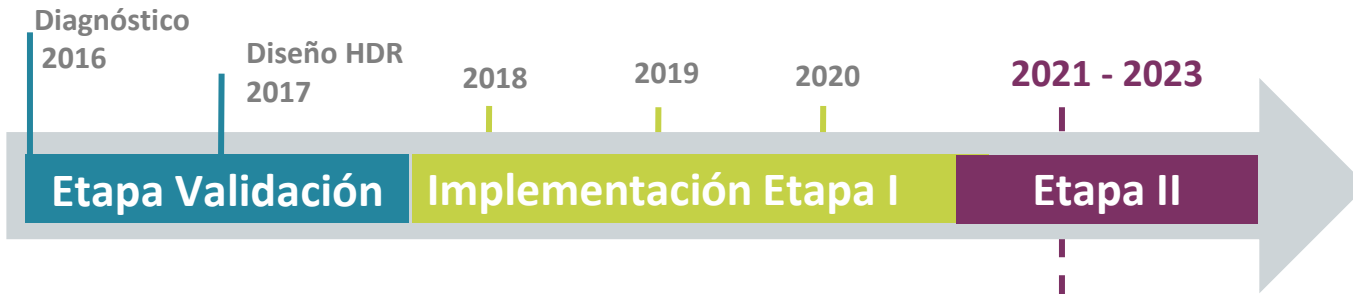
2 ADAPTACIÓN

Preparación
Diseño nueva estrategia
comercial / producto
Aprender a Colaborar

3 REACTIVACIÓN

Adaptación /ajuste
Difusión
Campañas
T. Colaborativo/red





Objetivo

Impulsar el desarrollo del enoturismo en Chile y sus regiones, aunando esfuerzos de coordinación y articulación del industrias del vino y el turismo a través de las iniciativas público privadas.

Visión compartida

“El enoturismo en Chile será al 2027 una actividad imperdible para los turistas nacionales y extranjeros, con una oferta integrada, diversa, sustentable, de calidad y representativa de cada territorio, capaz de incrementar las visitas y capturar un mayor gasto por turista,

- Difundir el programa y propósito LP
- Articular red de actores y gobernanza
- Iniciar trabajo en regiones
- Aumentar la oferta del sector
- Incrementar número de visitas
- Posicionar a Chile como destino internacional.
- Generar data del sector

..... Actualización HDR



CAPITAL HUMANO

Acceso Curso B-Learning
 Guía de Turismo con especialidad en Enoturismo



Enoturismo Chile

DIVERSIDAD & OFERTA.

Programa Market Ready - Enoturismo



RECETAS

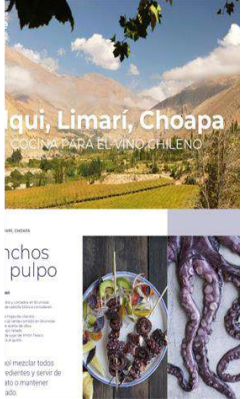
Acá algún destacado

¡EPAS DE NUESTRAS RECETAS



Qui, Limarí, Choapa
 COCINA PARA EL VINO CHILENO

Los pulpos



ENCUENTRO COMERCIAL *CONECTEMOS turismo*
 SUBSECTOR ENOTURISMO Y GASTRONOMÍA

22 - 23 NOVIEMBRE 2021

09:00 A 17:30 HRS

VIA KOOYAG



APDS Chile ORGANIZAN Chile LABO TRANSFORMA CORFO



SUSTENTABILIDAD



Enoturismo
Chile



Estándar voluntario, orientado a incorporar prácticas sustentables en las empresas vitivinícolas chilenas, sobre la base de requisitos en cuatro áreas complementarias

84 VIÑAS
CERTIFICADAS

+80%
EXPORTACIÓN
DE VINO EMBOTELLADO

MERCADO
PROMOCION
COMERC.

ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL Nacional



Mercados:

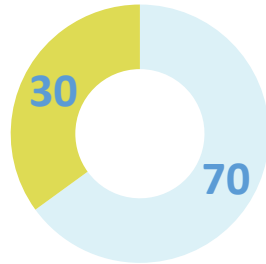
- Brasil
- Estados Unidos
- Canadá
- China
- UK y resto Europa
- Nacional

MERCADO
PROMOCION
COMERC.

333.732
NACIONALES

750.000
EXTRANJEROS

Pre pandemia

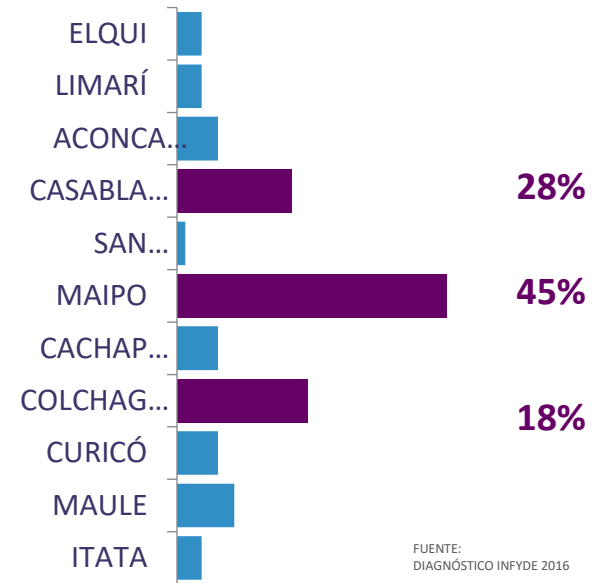


■ Extranjeros

Post pandemia

45% v/s 55%

DISTRIBUCIÓN %
VISITAS VALLES

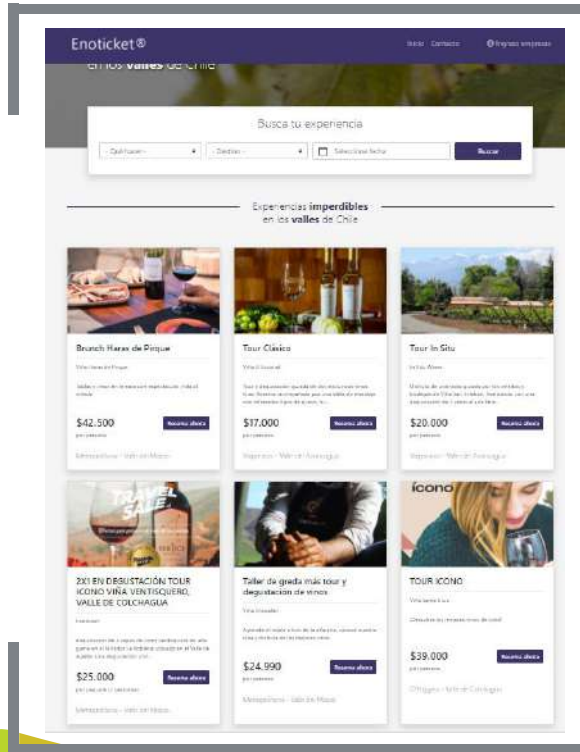


FUENTE:
DIAGNÓSTICO INFYDE 2016

DIGITALIZAR LA OFERTA REACTIVACION



Sistema de Gestión,
Reservas **en línea**
y pago **Integrado**





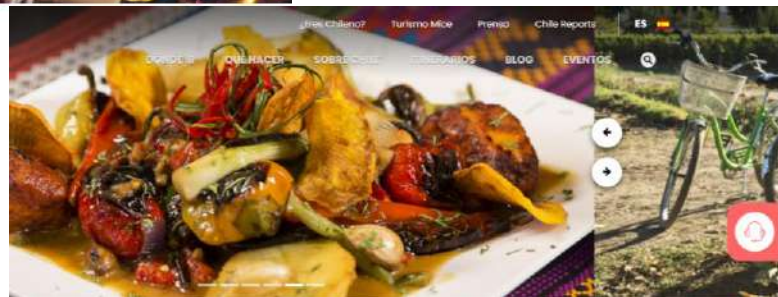
¿Eres Chileno? Turismo MICE Prensa Chile Reports ES

DÓNDE IR QUÉ HACER SOBRE CHILE ITINERARIOS BLOG EVENTOS



Home / Vinos y Gastronomía

Vinos y Gastronomía



ENOTURISMO EN CHILE



ENOTURISMO EN CHILE



Premios Enoturismo Chile 2023



Desafíos

- **Innovar en la Oferta**, integrar atributos más allá del vino /creatividad y simplicidad.
- **Sustentabilidad**: hoy es un desde, como se visibiliza esta importante diferenciación que tiene Chile
- **Calidad**: Clave entrenar a equipos
- **Inversión en espacios atención al visitante e Infraestructura habilitante (Inv. Pública)**
- **Flexibilidad – colaboración – asociatividad**

Enoturismo Chile



Transmitir la visión y mantenerla en el tiempo, a todos los niveles. Esto es vital.

Motivar participación sector privado, dar certezas, productos, herramientas

Flexibles y sentido de colaboración, Evaluar y adaptarse a distintos escenarios

Instalar capacidades en los equipos.

Cuidar la dinámica de trabajo establecida, confianzas.

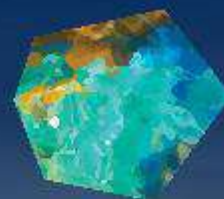
A cluster of wine corks and green grape leaves is arranged on a dark, textured surface. The corks are of various colors, including natural wood, white, and red. The leaves are vibrant green with visible veins. A large, dark blue, irregularly shaped bubble is overlaid on the right side of the image, containing the text 'Muchas Gracias!' in white.

Muchas
Gracias!

Enoturismo
Chile



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible

Hotel Piedra Verde, Machalí, Chile

Encuentro Enoturismo ¿Qué es la Banca Ética?

Hacia dónde **circula nuestro dinero**,
es decir, el destino de las inversiones
/ financiamientos, **moldea la sociedad**
en que vivimos.

¿QUÉ ES LA BANCA ÉTICA?

Criterios explícitos
de inversión



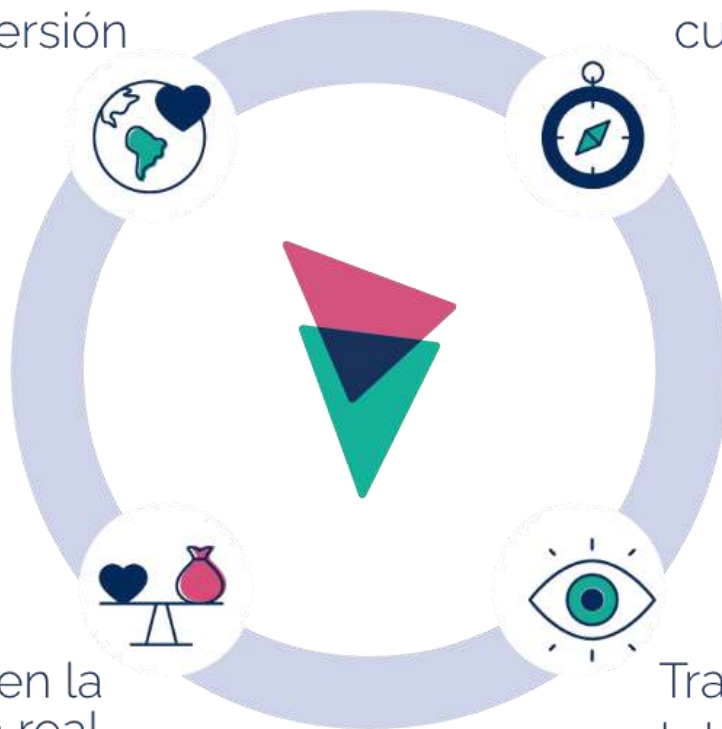
Gobernanza para
cuidar el propósito



Inversión en la
economía real



Transparencia
total



¿QUÉ SECTORES FINANCIAMOS?

Desafíos
estructurales de la
sociedad
latinoamericana



1. Educación de calidad
2. Industrias creativas
3. Turismo sostenible



4. Hábitats inclusivos
5. Salud y calidad de vida
6. Inclusión social



7. Sistemas alimentarios
8. Energía renovable
9. Producción sostenible

120+
subsectores

Financiamientos Gestionados

Educación y Cultura

5% TURISMO SOSTENIBLE

29% INDUSTRIAS CREATIVAS

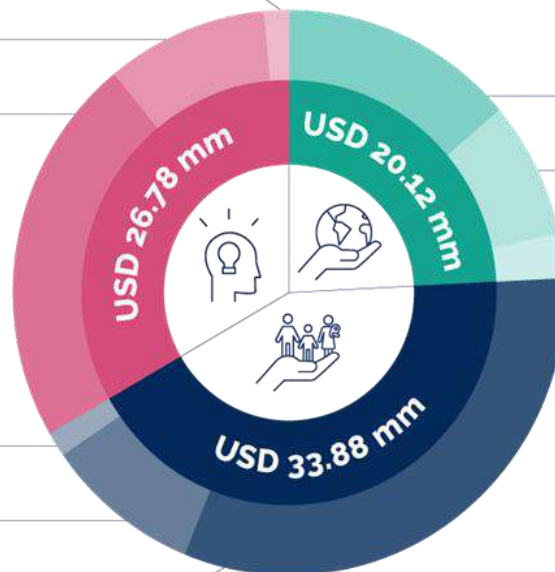
66% EDUCACIÓN DE CALIDAD

Desarrollo Social e Inclusión

3% SALUD Y CALIDAD DE VIDA

21% INCLUSIÓN

76% HÁBITAT INCLUSIVO Y SOSTENIBLE



Naturaleza y Medio Ambiente

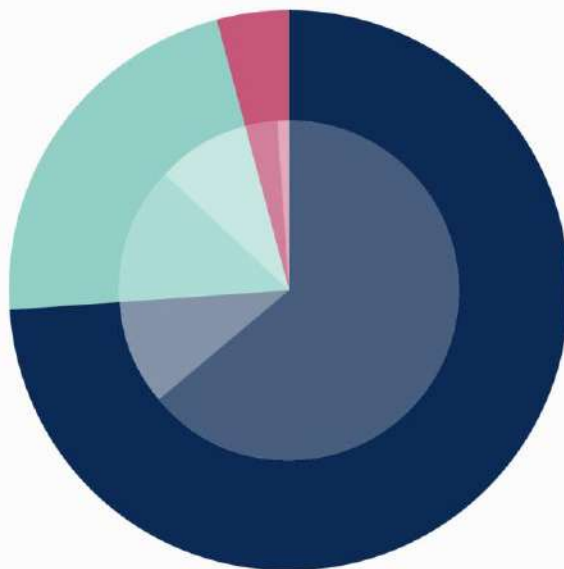
CONSUMO Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLE 54%

SISTEMAS ALIMENTARIOS 35%

ENERGÍA RENOVABLE 10%

**Financiamiento gestionado
por área de inversión**

Tipo de empresas que financiamos



74%

Organizações com fins lucrativos
Organizaciones con fines de lucro

22%

Organizações sem fins lucrativos
Organizaciones sin fines de lucro

4%

Organizações cooperativas ou comunitárias
Organizaciones cooperativas o comunitarias

64% EMPRESAS TRADICIONAIS
EMPRESAS TRADICIONALES

10% EMPRESAS DE IMPACTO
EMPRESAS DE IMPACTO

13% FUNDAÇÕES
FUNDACIONES

9% CORPORAÇÕES
CORPORACIONES

3% COOPERATIVAS
COOPERATIVAS

1% COMUNITÁRIAS
COMUNITARIAS

ENFOQUE TERRITORIAL



OFICINAS

Atlántico

Río De La Plata

Pacífico Sur

0,2% — BRASIL

0,04% — URUGUAY

0,3% — ARGENTINA

REPORTE DE IMPACTO 2016/2022



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



Accede al material online



WWW.BANCAETICALAT.COM

Buscamos apoyar a todos quienes cuidan el planeta o mejoran la calidad de vida de las personas.



BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA

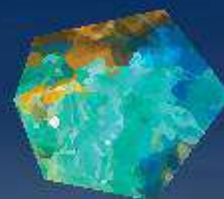
Banca Ética Latinoamericana

www.bancaeticalat.com





BANCA ÉTICA
LATINOAMERICANA



PIEDRA VERDE
HOTEL MACHALÍ

ENCUENTRO

VITIVINICULTURA Y ENOTURISMO:

Camino hacia un
crecimiento sostenible